

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 19/03/2025, 20:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per  
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

La Morra (CN)

I-  
CN  
111

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1983-1986

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Elevata

## IL GRAPPOLO

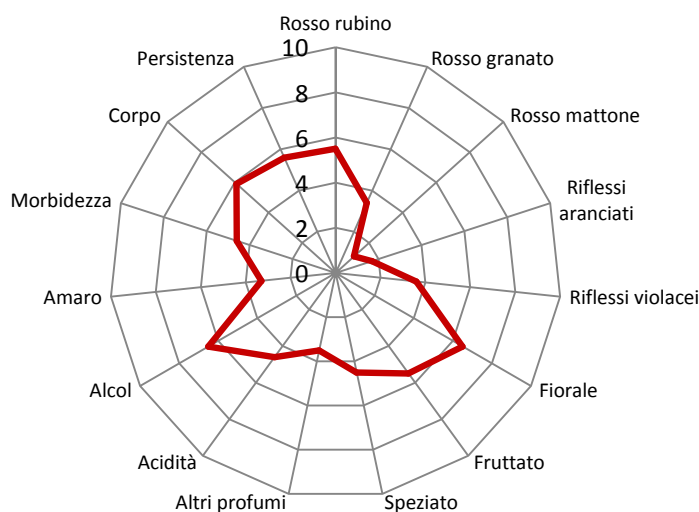
- ✿ Grappolo medio, cilindrico o conico, abbastanza allungato, spesso alato, compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, colorazione blu-violetto



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,30
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	4,21

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,8
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	12,30
	Ac. Tartarico (g/l)	7,10
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	5,70
	Antociani totali (mg/l)	81 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.810 (*)

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino non molto intenso; bouquet molto fine e delicato; elevata alcolicità (13.3 %), acidità contenuta, buona struttura. In purezza adatto ad un breve invecchiamento, ideale in uvaggio con altri cloni a cui apporta profumi.

(\*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986