

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 22:57. 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. 210 del 09/09/2005

## **Origine**

Serralunga d'Alba (CN)

I-CVT 4

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1997-2001

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

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

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Moderata
Oidio	Elevata

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, corto, raramente alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale, corto, prinoso, di colore blu-nero



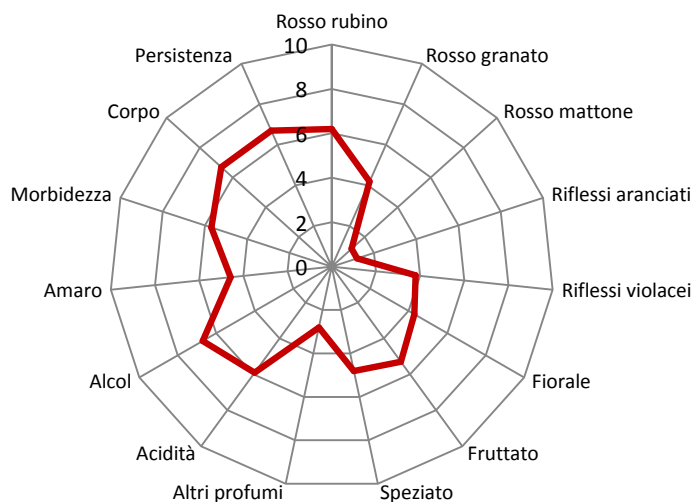
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	0,75
Produzione per ceppo (Kg)	2,0
Numero grappoli/ceppo	7,0
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	2,77

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,0
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	4,0
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,0
	Antociani totali (mg/l)	90
	Polifenoli totali (mg/l)	1.950

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi floreali (rosa e viola), fruttati (ciliegia sotto spirito e pera) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (14.0 %), gusto pieno e rotondo, di gran corpo, ma armonico, vellutato, adeguatamente acido, retrogusto persistente e leggermente ammandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.