

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 22:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Barolo (CN)

I-UNIMI-VITIS-  
NEB VV 10

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Retorbido (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5050
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di peso medio superiore
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Sensibilità all'oidio, buona resistenza alla peronospora e alla muffa grigia

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Mediamente precoce
Invaiaura	Media
Maturazione	Media-tardiva

## IL GRAPPOLO

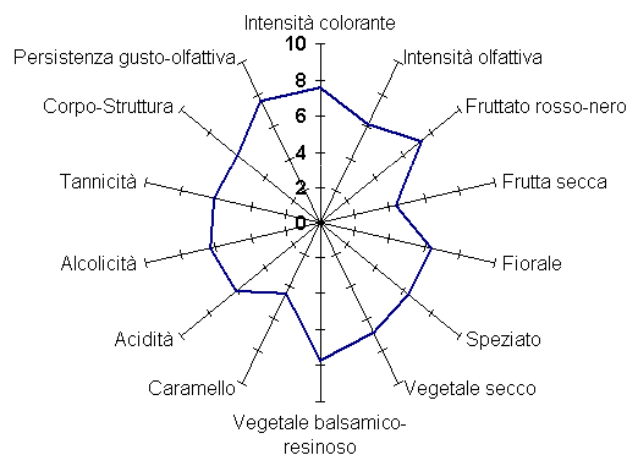
- ✿ Grappolo medio, mediamente spargolo, conico, allungato, peduncolo di media lunghezza
- ✿ Acino medio, rotondo ma con tendenza all'ellissoide, ombelico persistente; buccia molto pruinosa, violaceo scuro, sottile, consistente; pedicelli mediamente corti, verde chiaro; cercine non molto evidente; pennello di media lunghezza e grossezza, di color giallo chiaro.



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,93
Produzione per ceppo (Kg)	2,02
Numero grappoli/ceppo	7,6
Peso medio grappolo (g)	269
Peso medio acino (g)	1,54

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,9
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	6,22
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	500
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2740

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Nel 2004 si è ottenuto un vino caratterizzato da un'intensità colorante decisamente elevata. L'intensità olfattiva risulta buona e al naso spiccano note di frutta rossa, di vegetale balsamico e, anche se in misura minore, di spezie. In bocca si presenta con una buona struttura ed altrettanta tannicità; la persistenza gusto-olfattiva risulta particolarmente lunga. Il clone si presta alla produzione di vini da invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".