

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/03/2025, 00:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Tirano (SO)

(Chiavennasca)

I-VCR 270

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo 'Chiavennasca'
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due ali
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia uniformemente e intensamente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,83
Oidio	-

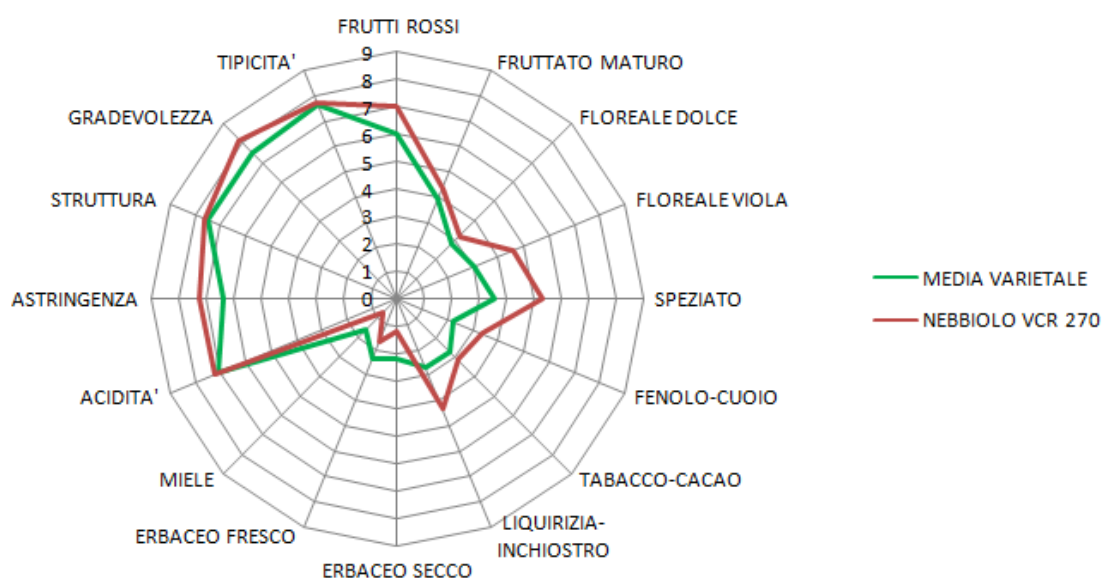
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**

	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,51
Numero grappoli/ceppo	9,8
Peso medio grappolo (g)	256
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	5,34

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI**

	<b>CLONE</b>	
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,97
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,46
	Ac. Tartarico (g/l)	5,28
	Ac. Malico (g/l)	2,03
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	353 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.446 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino carico con sfumature violacee; particolarmente eleganti le note olfattive con sentori di fiori e frutti rossi, completati da gradevole speziatura, grande struttura, gusto pieno e rotondo con tannini vellutati e retrogusto molto persistente. Risulta adatto per vini di lungo invecchiamento.