

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 22:38. 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

Ponte in Valtellina (SO)

I-VCR 275
(Chiavennasca)

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 media

✓ Fertilità buona

✓ Produzione buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	-

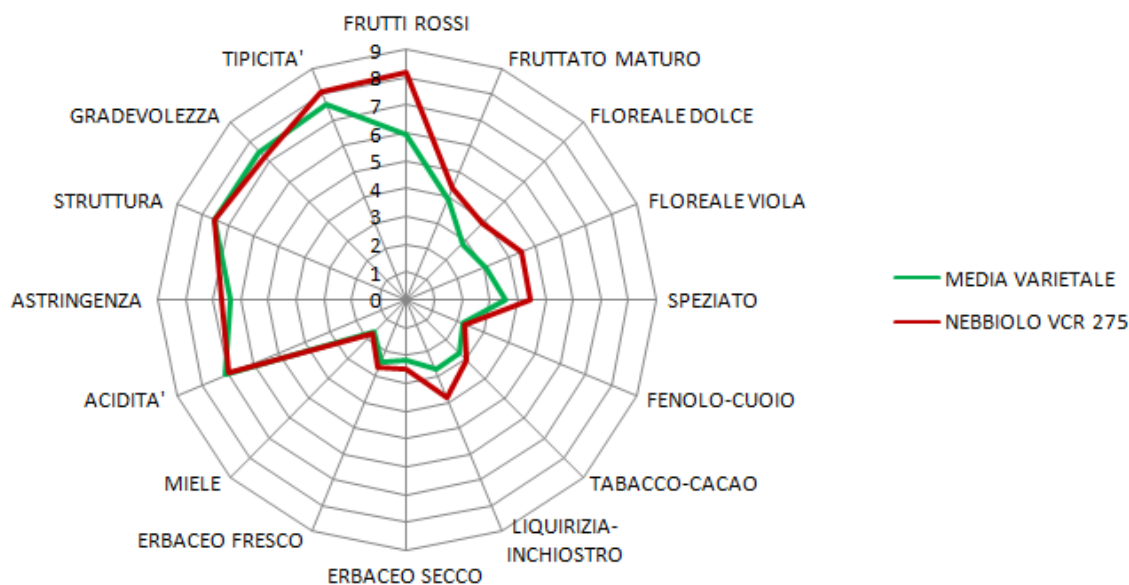
CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,38
Numero grappoli/ceppo	9,8
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	4,89

PARAMETRI **CLONE**
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,53
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,23
	Ac. Tartarico (g/l)	5,59
	Ac. Malico (g/l)	1,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	376 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.676 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve danno origine a dei vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei particolarmente carichi; bouquet intenso, complesso, con profumi floreali, di rosa e viola, dominati dalle note fruttate di ciliegia e pera che si sposano con le abbondanti note speziate di pepe nero, tabacco e chiodi di garofano. Grande struttura, gusto tipico e rotondo, vellutato, sostenuto da una buona acidità totale.

Biotipo particolarmente idoneo al medio-lungo invecchiamento. Adatto all'appassimento per la produzione di Sforzato.