

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 23:04. 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

La Morra (CN)

I-VCR 139

## 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 "Lampia"
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona-ottima

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

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

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, munito di due corte ali, a volte con un'ala più evidente, semicompatto
- ✎ Acino medio, a buccia uniformemente colorata



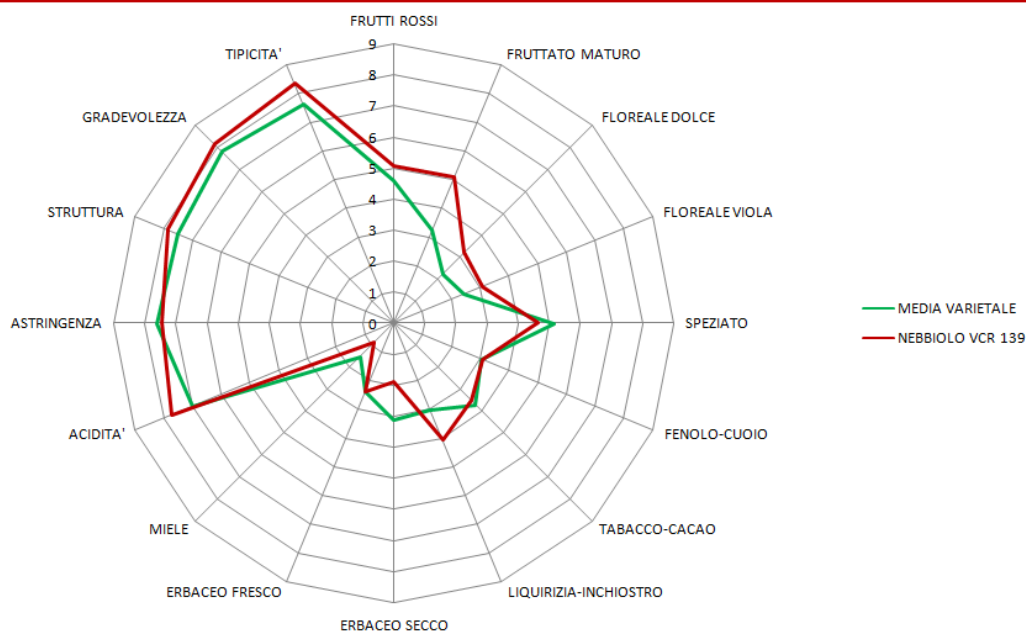
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	2,62
Numero grappoli/ceppo	9,8
Peso medio grappolo (g)	266
Peso medio acino (g)	1,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	5,76

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,77
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,39
	Ac. Malico (g/l)	2,06
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	355 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.476 (*)

### ANALISI SENSORIALE



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà origine a vini di colore rosso rubino con sfumature granate, bouquet intenso con profumi floreale-fruttati, leggermente speziati, di buon corpo, gusto pieno e rotondo con sentori lunghi nel retrogusto.

Biotipo adatto per vini freschi o di medio invecchiamento.

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