

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 11:53. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo - Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Neive (CN)

I-VCR 172

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-buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo a buccia consistente e fortemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio | - |

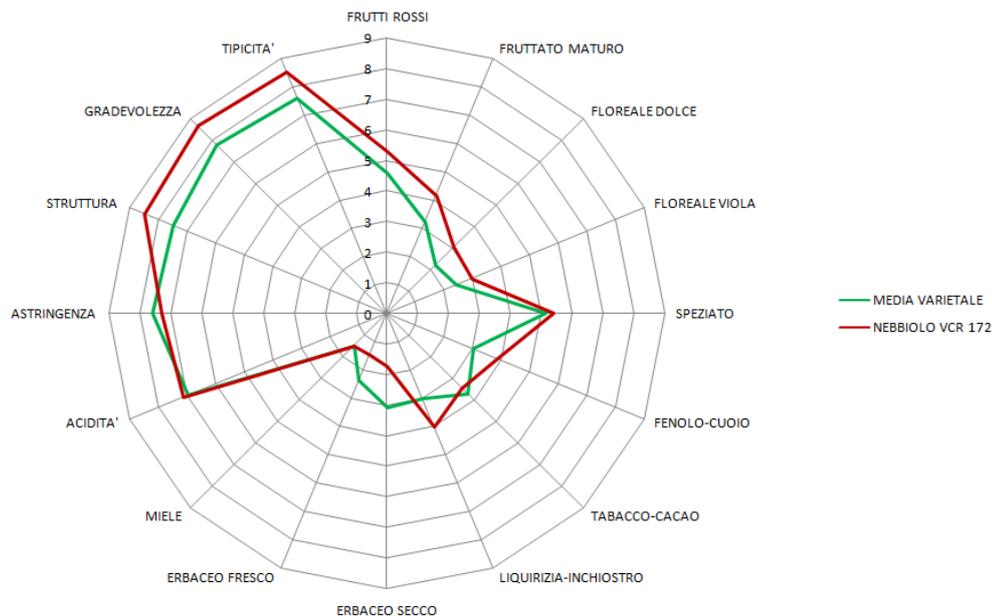
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,23 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,40 |
| Numero grappoli/ceppo | 9,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 243 |
| Peso medio acino (g) | 1,65 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 470 |
| Indice di Ravaz | 5,15 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,73 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,78 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,94 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,88 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 350 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.940 (*) |

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini che si ottengono da questo biotipo sono fortemente colorati con bouquet complesso, floreale-fruttato con particolari note speziate (tabacco e cacao), di elevata alcolicità e struttura, gusto pieno, vellutato, con tannini molto complessati. L'acidità sorregge il corpo con un retrogusto molto lungo.

Biotipo adatto per invecchiamenti anche prolungati.