

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/03/2025, 00:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Sondrio (SO)

I-VCR 372

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 | 2005-2007 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima dotazione di antociani



FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|-------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale allungato, semispargolo, munito di due ali di cui una più evidente
- ✿ Acino piccolo, con buccia blu-nero uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,50 |
| Oidio | - |

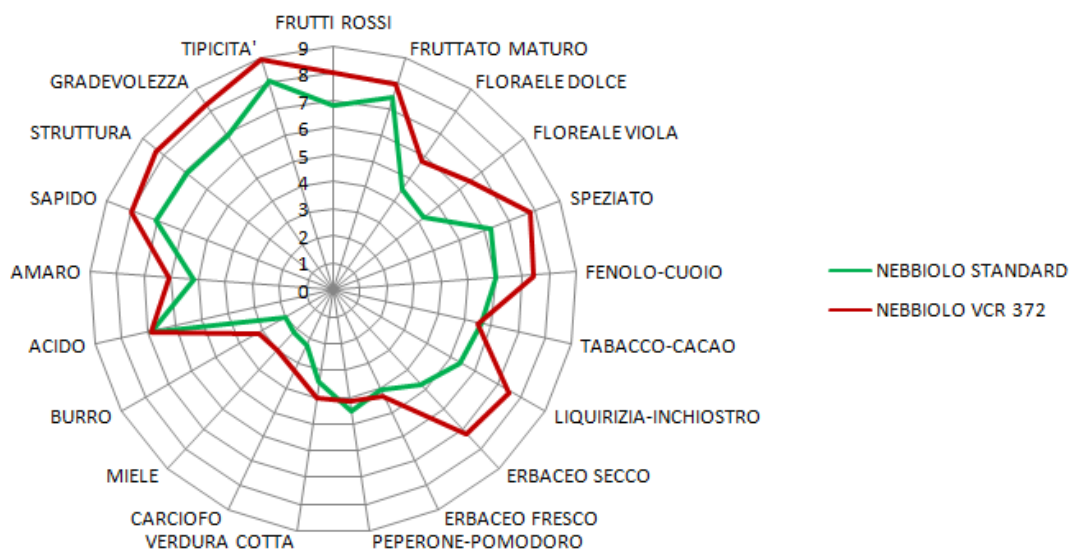
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,33 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,05 |
| Numero grappoli/ceppo | 10,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 286 |
| Peso medio acino (g) | 1,58 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 730 |
| Indice di Ravaz | 4,18 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 21,40 |
| | pH | 3,11 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,83 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,70 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,00 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 410,5 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.729 (*) |

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con profumi fini ed eleganti, con sentori fruttati e speziati, di adeguata gradazione alcolica, con acidità contenuta, moderatamente tannico. Adatto a un consumo pronto o al medio invecchiamento.