

NEBBIOLO N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Treiso (CN)

I-VCR 186

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 inferiore

✓ Fertilità media

✓ Produzione buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	-

IL GRAPPOLO

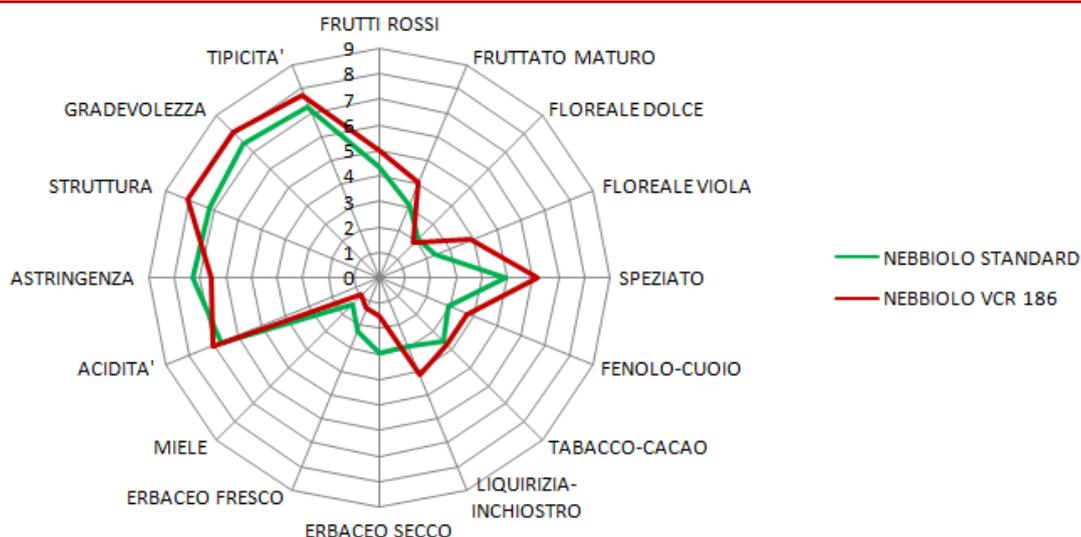
- ✿ Grappolo medio, semicompatto, cilindrico, munito di due corte ali, a volte più evidenti
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia uniformemente colorata



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	2,53
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	262
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	5,16

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,23
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,47
	Ac. Tartarico (g/l)	5,74
	Ac. Malico (g/l)	1,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	337 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.340,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo clone danno origine a 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 all'invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004