

VARIETÀ NEBBIOLO N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite). Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Carema (TO), biotipo Picotener

I-CVT 308 (Picotener)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1996 - 1998

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio-piccolo, cilindrico, alato, mediamente compatto

Acino: ellissoidale corto, medio, pruinoso

Vigoria: moderata

Fertilità: media

Produttività: da moderata a media



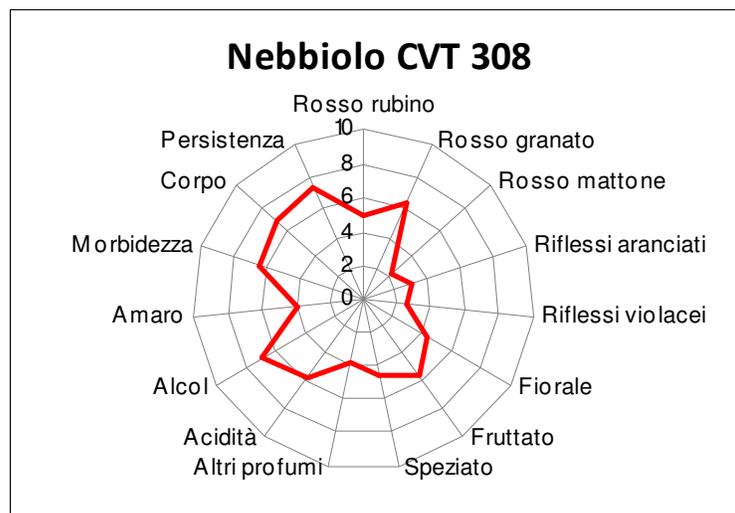
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	precoce
Fioritura	media
Invaiatura	media
Maturazione	tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Elevata

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.20
Produzione per ceppo (Kg)	2.80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1.98
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	3.01

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22.9
	pH	3.00
	Acidità totale (g/l)	9.06
	Ac. tartarico (g/l)	4.70
	Ac. malico (g/l)	2.88
VINO	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1.97

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso con profumi florali (rosa), fruttati, (piccoli frutti) e speziati (pepe, noce moscata e vaniglia); elevata alcolicità (13.4 %), acidità equilibrata, gusto pieno, rotondo e persistente. Idoneo al lungo invecchiamento.