

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

Donnas (AO), biotipo Picotener

I-CVT 423 (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: piccolo, piramidale, abbastanza corto, raramente alato, moderatamente compatto

Acino: ellissoidale corto, piccolo, pruinoso

Vigoria: moderata

Fertilità: medio - elevata

Produttività: moderata



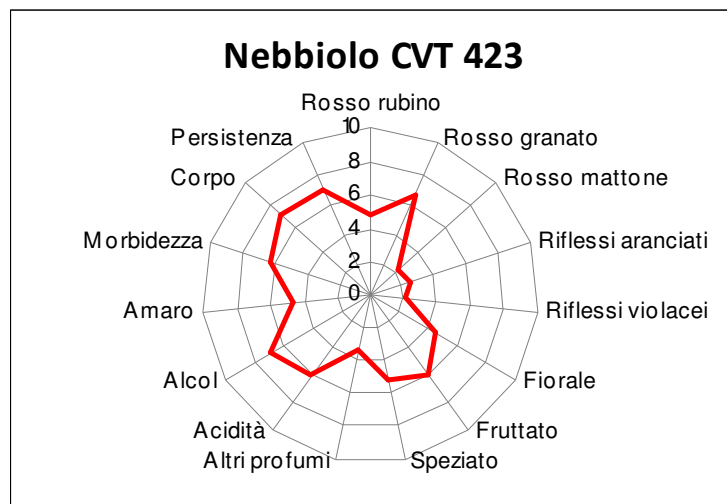
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	precoce
Fioritura	media
Invaiatura	medio-precoce
Maturazione	medio-tardiva

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.20
Produzione per ceppo (Kg)	2.50
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	1.82
Peso legno potatura (g/ceppo)	960
Indice di Ravaz	2.60

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23.8
	pH	3.00
	Acidità totale (g/l)	9.50
	Ac. tartarico (g/l)	7.00
	Ac. malico (g/l)	3.00
	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	2.30

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee ai bordi, bouquet intenso e complesso con note florali (rosa e viola), fruttate (piccoli frutti, prugna e ciliegia sottospirito) e speziati (liquorizia, tabacco, noce moscata, cuoio e vaniglia); elevata alcolicità (13.8 %), acidità energica ma equilibrata, gusto pieno, armonico, di tannicità intensa ma vellutata, molto persistente. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.