

# 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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Serralunga d'Alba (CN)

I-CVT 4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.000
Periodo di osservazione	1997 - 2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - piccolo, cilindrico, corto, raramente alato

**Acino:** ellissoidale corto, medio, pruinoso

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** moderata

**Produttività:** moderata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Precoce</b>
Fioritura	<b>Media</b>
Invaiatura	<b>Media</b>
Maturazione	<b>Tardiva</b>

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

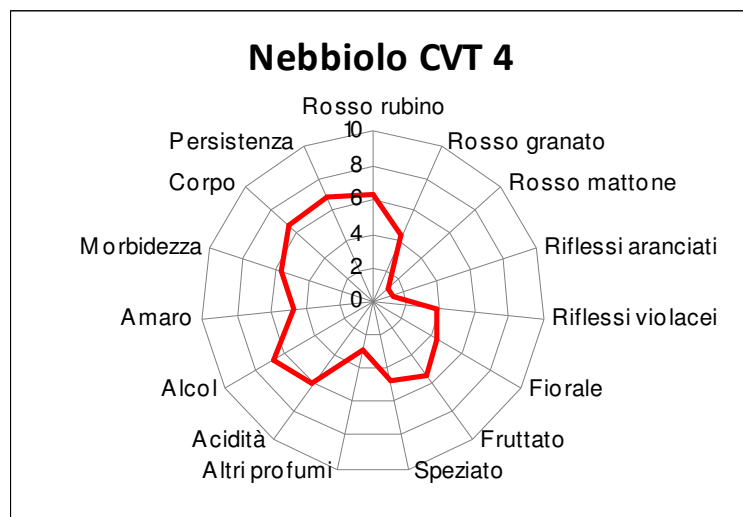
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>0.75</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.00</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>7</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>240</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.0</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>720</b>
Indice di Ravaz	<b>2.77</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>24.0</b>
	pH	<b>3.10</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6.5</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>4.0</b>
<b>VINO</b>	Ac. malico (g/l)	<b>2.0</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>90</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.95</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi florali (rosa e viola), fruttati, (ciliegia sottospirito e pera) e speziati (pepe, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (14.0 %), gusto pieno e rotondo, di gran corpo, ma armonico, vellutato, adeguatamente acido, retrogusto persistente e leggermente ammandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.