

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. 300 del 31/10/1980

Origine

Barolo (CN), biotipo Lampia a foglia intera

I-CN 36

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1983 - 1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, conico allungato, mediamente compatto

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata ma leggermente incostante



<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

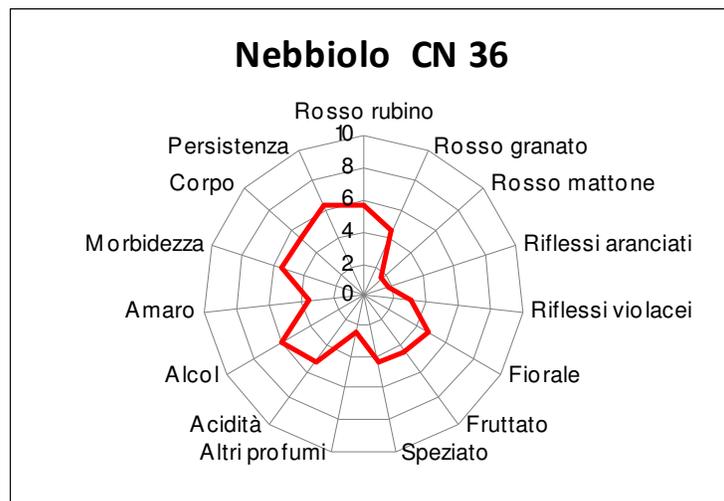
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1.20
Produzione per ceppo (Kg)	4.7
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	309
Peso medio acino (g)	1.72
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	4.94

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.6
	pH	3.03
	Acidità totale (g/l)	9.00
	Ac. tartarico (g/l)	7.20
	Ac. malico (g/l)	3.30
VINO	Antociani totali (mg/l)	86
	Polifenoli totali (mg/l)	1.65

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet fine con note florali e speziate; adeguata alcolicità (12.4 %), acidità contenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Più adatto al medio che al lungo invecchiamento.