

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

La Morra (CN), biotipo Michet

I-CVT 66 (Michet)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barolo (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1993 - 1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, cilindrico lungo, talora conico, ali corte, poco compatto

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo, pruinoso

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata



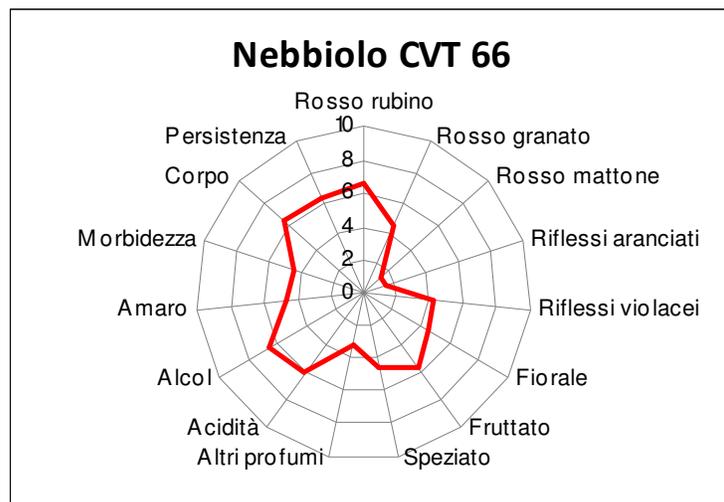
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Anticipata
Maturazione	Medio - tardiva

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0.80
Produzione per ceppo (Kg)	1.40
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	2.00

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23.5
	pH	3.00
	Acidità totale (g/l)	10.70
	Ac. tartarico (g/l)	7.00
VINO	Ac. malico (g/l)	3.70
	Antociani totali (mg/l)	130
	Polifenoli totali (mg/l)	2.30

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi florali (rosa e viola), fruttati, (rovo, ciliegia sottospirito e prugna) e in particolare speziati (liquorizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.7%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente vellutato, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.