

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 71 (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: piccolo, cilindrico corto, raramente alato, poco compatto

Acino: ellissoidale corto, medio - piccolo, pruinoso

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata



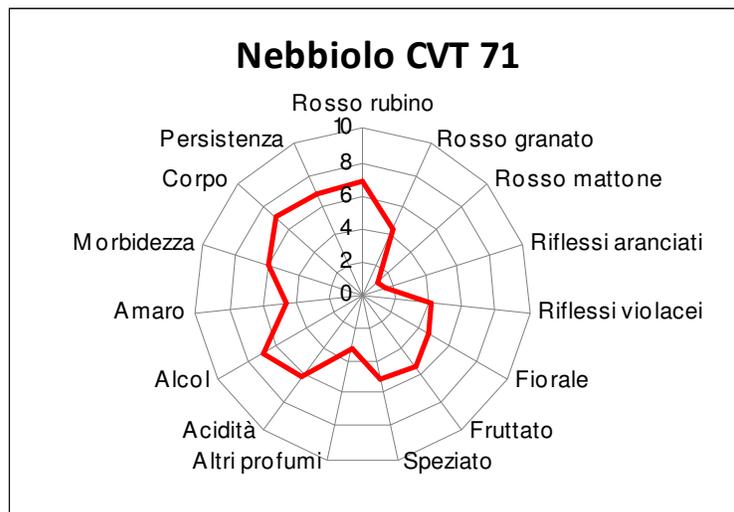
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	precoce
Fioritura	media
Invaiaatura	medio-precoce
Maturazione	medio-tardiva

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	0.90
Produzione per ceppo (Kg)	2.00
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	500
Indice di Ravaz	4.00

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23.5
	pH	3.10
	Acidità totale (g/l)	8.90
	Ac. tartarico (g/l)	6.50
	Ac. malico (g/l)	2.50
	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	2.10

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, bouquet intenso, complesso, con profumi florali (rosa e viola), fruttati, (lampone, ciliegia sottospirito e pera) e in particolare speziati (liquerizia, tabacco, vaniglia e menta); elevata alcolicità (13.8%), acidità equilibrata, gusto pieno, vellutato, molto armonico e persistente vellutato, retrogusto mandorlato. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.