

# 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. 242 del 14/10/2004

## Origine

Neive (CN), biotipo Lampia

I-CVT 180

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Barbaresco (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.000
Periodo di osservazione	1994 - 1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - piccolo, piramidale corto, talora con una ala corta

**Acino:** ellissoidale corto, piccolo, pruinoso

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** da moderata a media

**Produttività:** da moderata a media



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

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

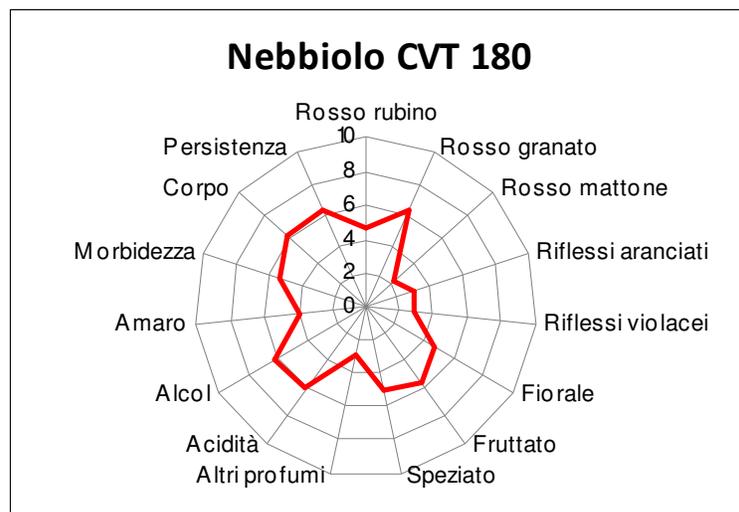
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.12</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>1.80</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>230</b>
Peso medio acino (g)	<b>1.82</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>900</b>
Indice di Ravaz	<b>2.00</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>23.0</b>
	pH	<b>3.05</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7.40</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>6.40</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>2.10</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>140</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.80</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso con profumi florali (rosa), fruttati, (ciliegia sottospirito e frutti di bosco) e, in particolare, speziati (tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.8 %), grande struttura, gusto pieno, vellutato, acidità energica, retrogusto persistente. Idoneo all' invecchiamento.