

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 185

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: piccolo, piramidale non molto lungo, in genere con una ala

Acino: ellissoidale corto, medio, pruinoso

Vigoria: elevata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata



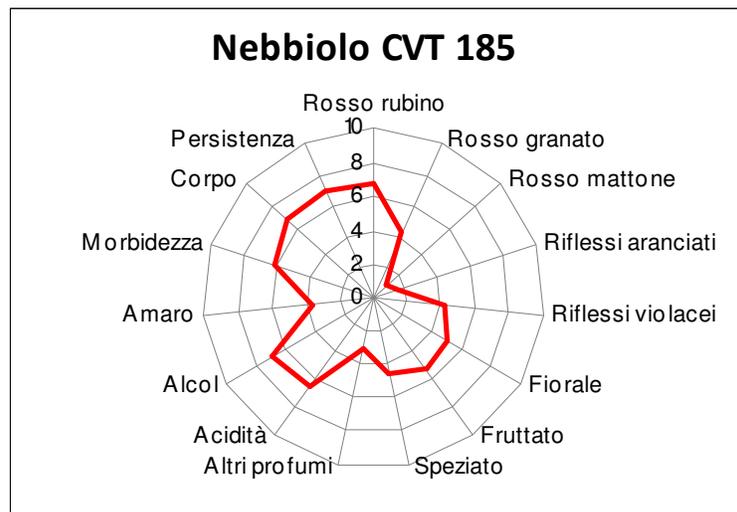
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | precoce |
| Fioritura | media |
| Invaiaatura | medio-precoce |
| Maturazione | medio-tardiva |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 0.81 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1.40 |
| Numero grappoli/ceppo | 7 |
| Peso medio grappolo (g) | 215 |
| Peso medio acino (g) | 2.0 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 900 |
| Indice di Ravaz | 1.55 |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 24.1 |
| | pH | 2.99 |
| | Acidità totale (g/l) | 7.80 |
| | Ac. tartarico (g/l) | 7.40 |
| VINO | Ac. malico (g/l) | 2.60 |
| | Antociani totali (mg/l) | 150 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.70 |

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, chiodi di garofano 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.