

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

Pont Saint Martin (AO), biotipo Picotener

I-CVT 415 (Picotener)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1996 - 1998

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, piramidale corto, raramente alato, moderatamente compatto

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo, pruinoso

Vigoria: moderata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata



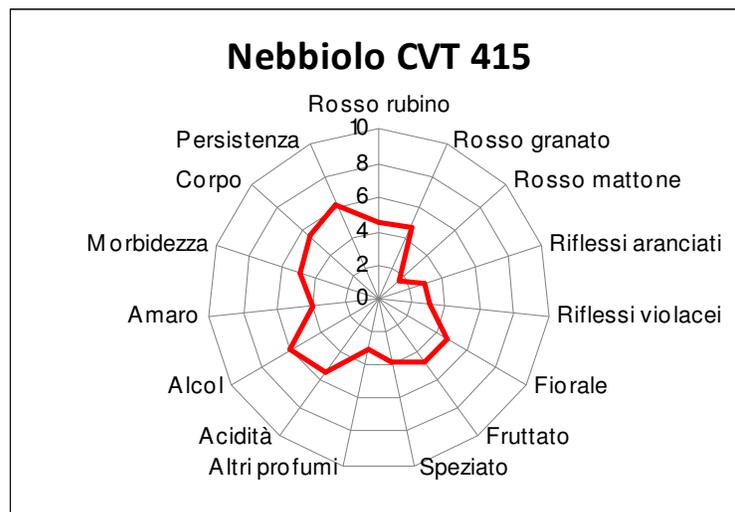
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	precoce
Fioritura	medio-precoce
Invaiaatura	medio-precoce
Maturazione	medio-tardiva

<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)	1.90
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1.84
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	1.93

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23.1
	pH	3.01
	Acidità totale (g/l)	8.60
	Ac. tartarico (g/l)	4.80
VINO	Ac. malico (g/l)	2.80
	Antociani totali (mg/l)	110
	Polifenoli totali (mg/l)	1.80

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet fine ed intenso con note florali (rosa), fruttate (piccoli frutti, prugna, ciliegia sottospirito) e speziati (liquerizia, tabacco e vaniglia); elevata alcolicità (13.5 %), acidità equilibrata, grande struttura, gusto pieno, armonico, vellutato e persistente. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.