

# 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

Donnas (AO), biotipo Picotener

I-CVT 423 (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:** piccolo, piramidale, abbastanza corto, raramente alato, moderatamente compatto

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

**Vigoria:** moderata

**Fertilità:** medio - elevata

**Produttività:** moderata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>precoce</b>
Fioritura	<b>media</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>Moderata</b>
Oidio	<b>Elevata</b>

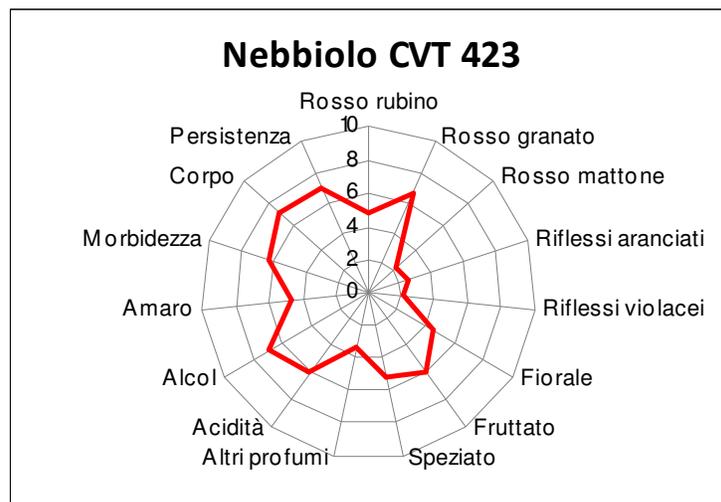
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.20</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.50</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>13</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>200</b>
Peso medio acino (g)	<b>1.82</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>960</b>
Indice di Ravaz	<b>2.60</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>23.8</b>
	pH	<b>3.00</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>9.50</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>7.00</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>3.00</b>
	<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)
Polifenoli totali (mg/l)		<b>2.30</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee ai bordi, bouquet intenso e complesso con note florali (rosa e viola), fruttate (piccoli frutti, prugna e ciliegia sottospirito) e speziati (liquorizia, tabacco, noce moscata, cuoio e vaniglia); elevata alcolicità (13.8 %), acidità energica ma equilibrata, gusto pieno, armonico, di tannicità intensa ma vellutata, molto persistente. Particolarmente idoneo al lungo invecchiamento.