

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. 196 del 23/08/1990

Origine

Neive (CN), biotipo Lampia

I-CVT CN 142

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	La Morra (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1983 - 1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, conico allungato, con due ali, mediamente compatto

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo

Vigoria: media

Fertilità: medio – elevata

Produttività: medio - elevata



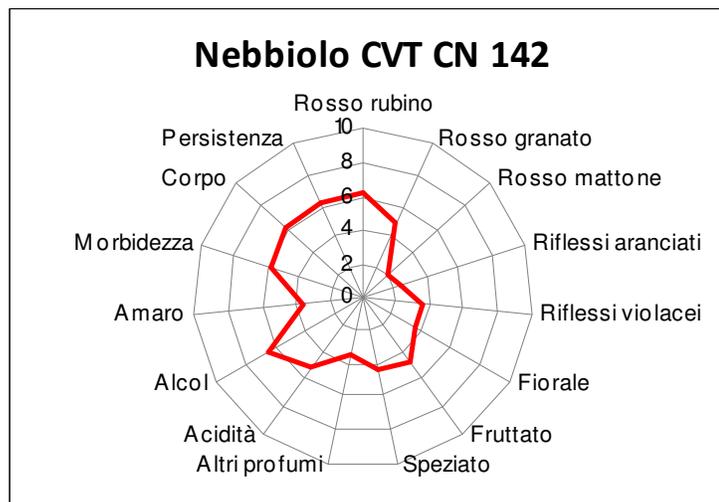
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	medio-precoce
Fioritura	media
Invaiatura	media
Maturazione	tardiva

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.10
Produzione per ceppo (Kg)	3.80
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	1.90
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	4.31

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22.6
	pH	3.02
	Acidità totale (g/l)	9.20
	Ac. tartarico (g/l)	7.20
	Ac. malico (g/l)	2.80
	Antociani totali (mg/l)	88
	Polifenoli totali (mg/l)	1.60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino carico, bouquet intenso con note floreali e speziate; elevata alcolicità (13.3 %), acidità sostenuta, tannicità moderata, retrogusto persistente. Particolarmente adatto all'invecchiamento.