

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 141

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 allungato, alato

Acino: ellissoidale corto, medio-piccolo, pruinoso

Vigoria: media

Fertilità: da moderata a media

Produttività: da moderata a media



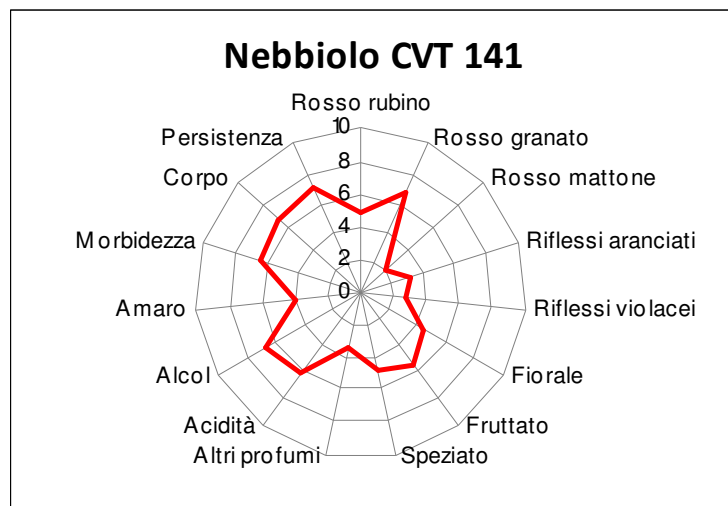
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	precoce
Fioritura	media
Invaiaatura	media
Maturazione	tardiva

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.14
Produzione per ceppo (Kg)	1.80
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	1.91
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	2.40

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23.7
	pH	3.05
	Acidità totale (g/l)	7.00
	Ac. tartarico (g/l)	6.50
	Ac. malico (g/l)	2.00
	Antociani totali (mg/l)	130
	Polifenoli totali (mg/l)	2.45

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 (13.7%), grande struttura, gusto pieno e rotondo, vellutato, acidità equilibrata, retrogusto persistente. Idoneo all' invecchiamento.