

Nebbiolo N

Origine : Italie (Piémont)



Ampélographie



Petite feuille à 3 ou 5 lobes. Sinus pétiolaire en U ouvert. Petites dents. Limbe plan, finement bullé. Légèrement velu.



Grappes et baies petites à moyennes.



signe distinctif

Implantation

Faible résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 12j. avant Grenache

Maturité : 9j. avant Grenache

Port ? ; cépage ?



Potentiel de production faible

Œno



Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne à forte

Potentiel tannique fort

Cépage noble italien donnant des vins de qualité, structurés et aptes au vieillissement. Bonne acidité. Couleur moyenne

Arômes :

rose, violette
épices
fruits rouges

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix