NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 04:11. CREA/SNCV ©2011-2026.

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Ghemme (NO)

I-CVT C2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gattinara (VC)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2424
Periodo di osservazione	2007-2009

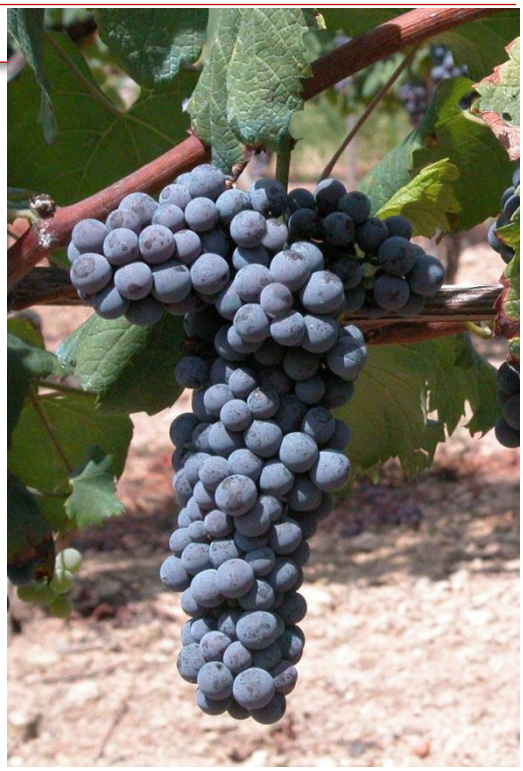
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Clone appartenente al biotipo *"Cobianco"* (caratterizzato dal colore invernale dei tralci nocciola chiaro)

✓ Vigoria medio-alta

✓ Potenziale qualitativo elevato

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

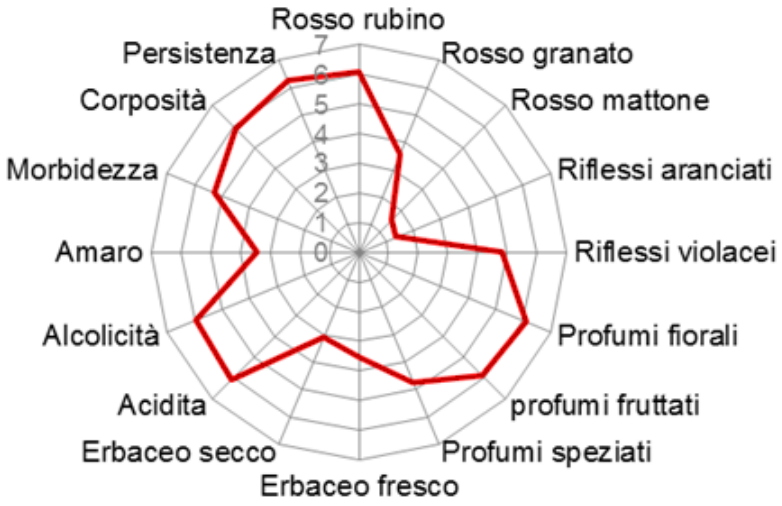
- Grappolo medio, tendenzialmente cilindrico, allungato, alato
- Acino medio-piccolo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.800
Indice di Ravaz	2,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,3
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,10
	Ac. Malico (g/l)	2,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	129,67
	Polifenoli totali (mg/l)	1.948,67

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità colorante, elevato grado alcolico (13.9 %), buon corpo, forza acida e sapidità. Al naso si è contraddistinto per la mineralità e per i profumi fiorali di viola e speziati di pepe e cannella, accompagnati da piacevoli note fruttate di marmellata.