

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 08:58. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Canale (CN)

I-CVT E6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4600 |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività buona, ma leggermente inferiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, piramidale, molto compatto, con ali corte
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale, corto, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero



(*) Per il triennio considerato, si evidenzia un anticipo della maturazione rispetto alle tradizionali attitudini della cultivar (maturazione: tardiva, seconda decade di ottobre); ciò può essere messo in relazione alle temperature piuttosto elevate abbinate alla scarsità di precipitazione, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (**)**

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,71 |
| Numero grappoli/ceppo | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 332 |
| Peso medio acino (g) | 2,03 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.090 |
| Indice di Ravaz | 4,32 |

**PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI**

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,25 |
| | pH | 3,31 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,63 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,09 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,77 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 110 (***) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore intenso, con riflessi tendenti al granato più che all'aranciato. Nel 2011, in particolare, il vino è stato apprezzato per i delicati profumi di frutti rossi e spezie, per l'equilibrio gustativo, la buona struttura e persistenza.

(**) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rivelata diversa da quella propria della cultivar. Il Nebbiolo è sensibile all'oidio e, nelle annate predisponenti, alla muffa grigia del grappolo.

(***) Dati medi relativi al biennio 2010-2011