NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 02:07. CREA/SNCV ©2011-2026.



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



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
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 CRITTOGAMICHE (**)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
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