

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 01:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

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

I-CVT F6

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Vezza d'Alba (CN)

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

- ✓ Grappolo di dimensione inferiore, spesso con forma cilindrica e senza ali
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata (non a livello delle gemme basali)
- ✓ 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 medio-grande, piramidale, mediamente allungato, semicompatto, con ali ben evidenti ma corte
- ❖ Acino medio-piccolo, ellisoidale, 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) | 4,62 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 292 |
| Peso medio acino (g) | 2,15 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 890 |
| Indice di Ravaz | 5,19 |

PARAMETRI ENOCHIMICI

| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 23,86 |
|-------|--------------------------|------------|
| | pH | 3,31 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,94 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,48 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,95 |
| | Antociani totali (mg/l) | 91,5 (***) |
| VINO | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Dalle uve del clone *CVT F6*, si sono ottenuti vini con elevato grado alcolico, discreta dotazione polifenolica ma buon colore, in particolare per la brillantezza ed i riflessi più tendenti al granato che all'aranciato. Tra i profumi sono prevalsi quelli fruttati e si è evidenziato un buon equilibrio e persistenza gustativa.

(**) 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