Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

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

EPOCA
I decade Aprile
I decade Giugno
II decade Agosto
III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente allungato, semicompatto, con ali ben evidenti ma 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)	4,62
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,86
9	рН	3,31
OF PH Acidit Ac. Ta	Acidità totale (g/l)	5,94
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	1,95
ONI	Antociani totali (mg/l)	91,5 (***)
AI	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

