

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 21/09/2024, 02:24. 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

Monteu Roero (CN)

I-CVT G9

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 leggermente inferiore, spesso con forma cilindrica e senza ali
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività buona, ma inferiore

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, semicompatto, con ali spesso lungamente peduncolate
- ✿ 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	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,29
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.000
Indice di Ravaz	4,29

**PARAMETRI CLONE
ENOCIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,96
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	5,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,77
	Ac. Malico (g/l)	1,80
VINO	Antociani totali (mg/l)	105 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buona dotazione polifenolica, con evidenti profumi fruttati (piccoli frutti rossi), 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