

# 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)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Monieu Roero (CN)

I-CVT G9

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monieu 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 <sup>(\*\*)</sup>**

Botrite	-
Oidio	-

### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 ENOCHIMICI CLONE**

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 <sup>(***)</sup>
	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.

<sup>(\*\*)</sup> 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.

<sup>(\*\*\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2010-2011