NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/11/2026, 05:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona" di Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Gattinara (VC)

I-CVT B 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Lessona (BI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2010, 2011 e 2013 (*)

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione contenuta che consente una buona tolleranza ai marciumi
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata e costante



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (**)	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, piramidale con ali corte, in alcuni casi cilindrico senza ali
- Acino medio-piccolo, ellissoidale, corto, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero

(*) Nel 2012 non è stato possibile procedere con i rilievi, a causa di una forte grandinata tardo-primaverile.

(**) 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	1,1
Produzione per ceppo (Kg)	1,11
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	167
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	704
Indice di Ravaz	1,58

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,37
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	3,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	105 (****)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

(***) 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 essendo questo generalmente compatto.

(****) Dati medi relativi alle annate 2011 e 2013

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di buona intensità colorante e struttura tannica adeguata al lungo invecchiamento.
Nel 2011 il vino si è caratterizzato per i profumi intensi di frutti rossi e di rosa, con aggiunta di note speziate; inoltre, sono stati messi in evidenza il buon equilibrio gustativo e la buona struttura in armonia con l'elevata alcolicità e persistenza.
Nel 2013 il vino si è contraddistinto per il colore dalle vivaci note violacee ed il bouquet intenso.