Documento aggiornato al: 08/12/2025, 22:11. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### 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	<b>EPOCA</b>
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



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

<sup>(\*\*)</sup> 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	1,1
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,37
2	рН	3,08
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,3
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	3,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	105 (****)
VI	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.

