

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 02:02. 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 F5

## 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-alta, ad esclusione delle gemme basali
- ✓ Produttività da moderata a media, non sempre costante

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

## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo piccolo e cilindrico e/o medio dalla forma piramidale con 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    CLONE****CRITTOGAMICHE (\*\*\*)**

Botrite	-
Oidio	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,63
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	193
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	789
Indice di Ravaz	2,07

---

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,76
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,11
	Ac. Malico (g/l)	2,57
VINO	Antociani totali (mg/l)	89,5 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di buona dotazione polifenolica ed elevata alcolicità, con evidenti profumi fruttati (piccoli frutti rossi) anche se non mancano le note speziate. Al gusto risulta di buon equilibrio e persistente.

(\*\*\*) 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