NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:54. 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)

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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE (***)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
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