

NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 23:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Azienda Sperimentale Regionale “Tenuta Cannona”, Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Ghemme (NO)

I-CVT C2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Gattinara (VC) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2424 |
| Periodo di osservazione | 2007-2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone appartenente al biotipo “Cobianco” (caratterizzato dal colore invernale dei tralci nocciola chiaro)
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Potenziale qualitativo elevato

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio, tendenzialmente cilindrico, allungato, alato
- ✎ Acino medio-piccolo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|---------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Elevata |

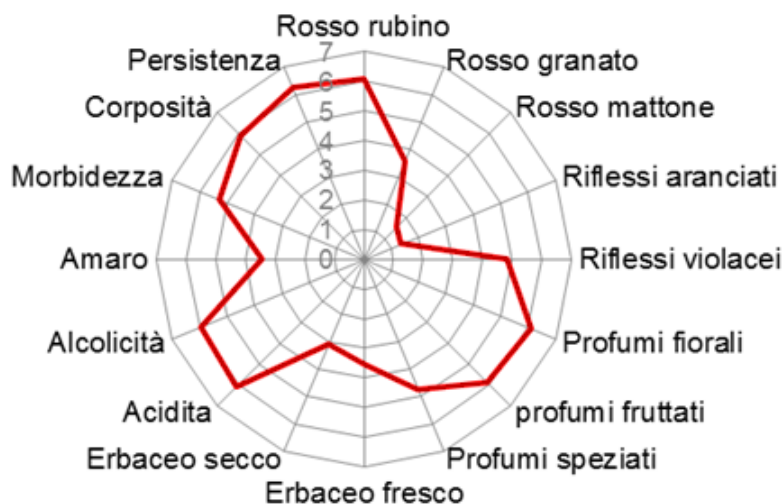
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,20 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,80 |
| Numero grappoli/ceppo | 13 |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.800 |
| Indice di Ravaz | 2,2 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 24,3 |
| | pH | 3,02 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,10 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,70 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 129,67 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.948,67 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di elevata intensità colorante, elevato grado alcolico (13.9 %), buon corpo, forza acida e sapidità. Al naso si è contraddistinto per la mineralità e per i profumi floreali di viola e speziati di pepe e cannella, accompagnati da piacevoli note fruttate di marmellata.