

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 14/03/2025, 00:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Veza d'Alba (CN)

I-CVT F6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4600
Periodo di osservazione	2010-2012

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore, spesso con forma cilindrica e senza ali
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata (non a livello delle gemme basali)
- ✓ Produttività buona, ma leggermente inferiore

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

### IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente allungato, semicompatto, con ali ben evidenti ma corte
- ✎ Acino medio-piccolo, ellissoidale, corto, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero



(\*) 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	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,62
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	292
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	5,19

---

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,86
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,94
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	1,95
VINO	Antociani totali (mg/l)	91,5 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Dalle uve del clone *CVT F6*, si sono ottenuti vini con elevato grado alcolico, discreta dotazione polifenolica ma buon colore, in particolare per la brillantezza ed i riflessi più tendenti al granato che all'aranciato. Tra i profumi sono prevalsi quelli fruttati e si è evidenziato un buon equilibrio e persistenza gustativa.

(\*\*) 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.

(\*\*\*) Dati medi relativi al biennio 2010-2011