

# NEBBIOLO N.

Documento aggiornato al: 15/12/2022, 14:51. CREA/SNCV ©2011-2022.



## 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 C 15

## 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 moderata
- ✓ Fertilità medio-alta, ad esclusione delle gemme basali
- ✓ Produttività da moderata a media, non sempre costante
- ✓ Ottimo contenuto in sostanze polifenoliche delle bucce

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, con ali ben evidenti
- ✿ 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	-

### **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	1,75
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	628
Indice di Ravaz	2,79

### **PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,86
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	8,1
	Ac. Tartarico (g/l)	6,94
	Ac. Malico (g/l)	2,27
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	109,5 (***)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone in entrambe le annate dà un vino di ottima struttura, caratterizzato da prevalenti profumi fruttati e da note speziate; nel 2013 il vino evidenzia inoltre una elevata intensità e tonalità colorante.

(\*\*\*) 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