

# Nebbiolo N

## Variedad de uva de vino.



#### Origen

Esta variedad es originaria del Norte de Italia (Piamonte).

#### Usar

Variedad de uva de vino.

#### Nombre de la variedad en Francia

Nebbiolo

#### Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

#### **Datos regulatorios**

En Francia, el Nebbiolo está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado.

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad media a elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color verde,
- a las hojas adultas de pequeño tamaño, cuneiformes, de tres o cinco lóbulos, con un seno peciolar en U abierto, dientes pequeños de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antociánica nula o baja de los nervios, un limbo plano o hinchazón fina y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

## Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	2008	2018
ha	0.5	0.5	1	4.4

## Perfil genético

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	229	247	182	194	244	238	235	239
Allele 2	153	234	249	186	200	252	240	267	261

#### Cultivo y habilidades agronómicas

El Nebbiolo es una variedad con pámpanos muy finos, con entrenudos alargados y numerosos rebrotes laterales. Debe manejarse en poda larga, con colocación muy cuidadosa en tutores y a una altura importante.

#### Selección clonal en Francia

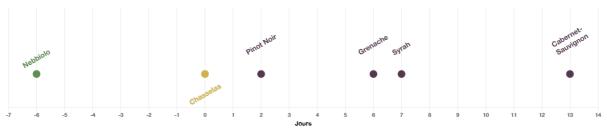
El único clon autorizado de Nebbiolo lleva el número 1190.

Época de desborre: 6 días antes de la variedad Chasselas.

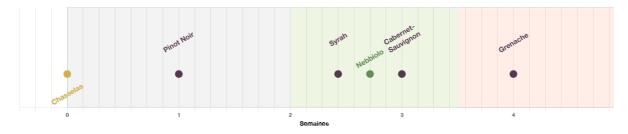
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media a 3 semanas después de la variedad Chasselas.

#### Fenología

## Debourrement



#### Maturité



## Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas de Nebbiolo son pequeños a medianos. En condiciones óptimas, esta variedad permite elaborar unos vinos de calidad excelente, relativamente ácidos, de color moderado y aptos para el envejecimiento.

#### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Nebbiolo es un poco sensible al oídio y a la podredumbre gris.

#### Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien [ página web, consultada en 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Grape Cultivars for Wine Production in South Africa. PG Goussard, 2008, Ed. Cheviot, Sudáfrica.
- Wine Grape Varieties. G. Kerridge y A. Anticliff, 1999, Ed. CSIRO, Australia.
- Wine Grape Varieties in California. L. Christensen et al., 2003, Ed. University of California Agriculture and Natural Ressources, Estados Unidos.











Plantuva, todos los derechos reservados, plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne® INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier