



Nebbiolo

Schneider A., Boccacci P., Raimondi S., 2014. Nebbiolo. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 14/06/2015, ultimo aggiorn. 12/01/2016 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1108>

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Nebbiolo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_146

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Dalmasso G., Dell'Olio G., Corte A.	1962	Nebbiolo.		In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia. MAF, Roma, Tomo II, 37.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**

codice 160

nome ufficiale Nebbiolo N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (3)

sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Spanna(Province di Novara e Vercelli) Chiavennasca(Valtellina (Sondrio)) Prunent(Val d'Ossola (Verbano-Cusio-Ossola))

sinonimi accertati (4)

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Spanna(Province di Novara e Vercelli) Chiavennasca(Valtellina (Sondrio)) Prunent(Val d'Ossola (Verbano-Cusio-Ossola)) Picotendro(Valle d'Aosta)

Accessione principale

accessione principale Nebbiolo 230

componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Nebbiolo 230 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Nebbiolo 230 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	155	155	231	235	247	249	185	189	194	200	243	251	240	242	239	271	241	263

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

Senza dubbio uno dei più noti vitigni storici italiani, il Nebbiolo viene citato per la prima volta nel 1266 (la data è stata stabilita con certezza solo recentemente da J. Vouillamoz), cosa che lo rende tra le varietà attestate da maggior tempo. In Piemonte solo il Gragnolato (un vitigno ad uva bianca forse oggi scomparso) vanta citazioni più antiche. Il "Nibiol" nel documento storico duecentesco è presente nei vigneti della Castellania di Rivoli, presso Torino. Pochi decenni dopo (a inizio Trecento) la sua diffusione appare già piuttosto ampia e va dall'area albese e roerina ai dintorni di Asti (De Crescentiis, 1309) fino alla Val d'Ossola (col sinonimo Prunent), mantenendo però sempre una presenza ben documentata nell'attuale provincia di Torino (Comba e Dal Verme, 1990). Risale alla fine del '500 la presumibile prima citazione in Valtellina in provincia di Sondrio (segnalazione di D. Zoia), tuttora rinomata zona di coltura alpina.

Tale frequente ricorrenza in testi storici relativamente antichi indica come il Nebbiolo dovesse non solo essere considerato all'epoca varietà di pregio (visto che solo i vitigni nobili meritavano una denominazione nei testi scritti), ma anche come la sua espansione culturale nell'Italia nord-occidentale fosse nel passato rilevante. Non se ne trovano tracce in altre aree viticole italiane e straniere, se non alquanto sporadiche e sempre a partire dal XIX secolo.

E' solo dall'Ottocento che il vino Nebbiolo si afferma con la tipologia di vino fermo e austero su cui si basa il suo attuale successo e che sostituì un Nebbiolo dolce e frizzante in voga in precedenza. In questi ultimi territori il Nebbiolo è base dei vini di Lessona, Ghemme e Gattinara, la cui rinomanza risale ad alcuni secoli addietro. Nella sua trattazione del Nebbiolo, Giorgio Gallesio (1817-39) lo indica infatti come "Nebbiolo canavesano", e lo dice il "vitigno principe della falda dell'Alpe", a sottolineare la particolare vocazione alla coltura dei territori a nord del Po.

Diffusione & variabilità

Il Nebbiolo è attualmente coltivato in Italia su circa 5500 ha. A parte qualche sporadica presenza nel Nord-est (quanto indicato in Sardegna non è Nebbiolo bensì Dolcetto), le maggiori superfici si concentrano nella provincia di Cuneo (Albese e Roero), con poco meno di 4000 ha, nella bassa Val d'Aosta e nel Nord Piemonte (province di Torino, Biella, Vercelli, Novara e Cusio-Ossola) con 500 ha circa e nella provincia di Sondrio (Valtellina) con 800 ha. In altre parti d'Europa il Nebbiolo non è praticamente coltivato, mentre se ne registrano piccole superfici (400 ha in tutto) nel nuovo mondo, tra cui USA, Messico, Australia e Sud-America.

Il Nebbiolo annovera un gran numero di sinonimi locali nel nord-Italia, i più importanti dei quali sono: Chiavennasca in Valtellina, Prunent in Val d'Ossola, Picotendro (o Picoltener) nella bassa Val d'Aosta, Spanna nel Biellese, Vercellese e Novarese. In queste province è la Croatina ad essere chiamata Nebbiolo, cosa che può ingenerare non poca confusione. Nel Piemonte sud-orientale è invece il Dolcetto ad essere denominato Nibiò, tradizione che perdura dal passato in alcune zone.

Ai piedi delle Alpi occidentali, nei vecchi vigneti ormai in via di abbandono allo sbocco delle vallate, sono stati recuperati alcuni distinti Nebbioli, come il Nebbiolo d'Antom, il Nebbiolo scarlato, il Nebbiolo di Aisone dall'omonima località di tradizionale coltura. Si tratta di omonimi Nebbioli che non hanno più alcuna importanza culturale. L'unico dalla notorietà poco più che locale era il cosiddetto Nebbiolo di Dronero, che è risultato corrispondere al Neiret pinerolese o Bourgnin, oggi coltivato come Chatus (la denominazione francese).

Tutte le presunte sottovarietà del Nebbiolo distinte dai viticoltori albesi, tra cui Lampia, Bolla, Michet e Rosé (Dalmasso *et al.*, 1959) si devono ricondurre ad un unico genotipo, tranne nel caso del Nebbiolo rosé, corrispondente al Chiavennaschino valtellinese, che si è dimostrato essere un vitigno distinto se pure imparentato con il Nebbiolo. Freisa, Vespolina ed altre cultivar minori sono pure legate al Nebbiolo da relazioni di parentela (Schneider *et al.*, 2006).

Utilizzazione tecnologica

Il Nebbiolo dà vini di grande potenza, complessità olfattiva ed eleganza, tra i più apprezzati al mondo. La sua importante struttura richiede tempi di affinamento in legno più o meno prolungati, in ordine crescente dai vini prodotti nel Roero, a Barbaresco e Barolo, ai vini del nord Piemonte Lessona, Gattinara e Ghemme. La dotazione di colore delle uve Nebbiolo non è mai abbondante e nel profilo antocianico predominano cianina e peonina: pertanto i vini in purezza non presentano mai il colore intenso e violaceo dei più noti bordolesi, bensì intensità e tonalità cromatiche assai diverse. Nel nord-Piemonte si associano al Nebbiolo, in proporzioni più o meno importanti ma sempre minoritarie, Vespolina e/o Croatina, cultivar dalle elevate dotazioni di colore. Non mancano infine esperienze di vinificazione di uve Nebbiolo in rosato e perfino l'ottenimento di spumanti.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 2	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5 / 7	media / elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica	2	solo al punto peziolare	

	nervature principali pagina superiore			
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	4	un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	9	presenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	9	presenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	3	dal 5° nodo in poi	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2 / 3	1 - 2 ali / 3 - 4 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Nebbiolo 230

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Lunghezza della nervatura N3'	78.500	7.150
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	67.690	9.940
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	56.600	11.960
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	51.040	11.700
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	46.230	11.460
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	46.930	10.060
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	47.070	11.170
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	16.070	3.000
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	14.230	2.420
Lunghezza della nervatura N5'	18.090	2.720
Lunghezza della nervatura N5	18.540	3.640
Lunghezza della nervatura N4'	44.830	3.970
Lunghezza della nervatura N4	43.030	3.500
Lunghezza della foglia	164.910	10.790
Larghezza della foglia	158.840	11.700
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	241.160	16.730
Lunghezza del picciolo	116.070	13.270
Lunghezza della nervatura N1	125.100	10.160
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	152.690	13.580
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	152.640	10.270
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	88.730	8.970
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-37.840	7.100
Lunghezza della nervatura N2	102.990	6.430
Lunghezza della nervatura N2'	111.290	7.070
Lunghezza della nervatura N3	74.410	5.260

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	51.870	2.800
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	52.810	5.300
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	46.600	2.790
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	47.190	4.470
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	45.730	2.280
Angolo tra N3' e N4'	48.830	2.590
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	42.410	6.810
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	48.500	3.010
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	44.300	4.060
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	46.670	2.310
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	36.670	4.640
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	38.200	4.000
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	90.370	11.900
Angolo tra D e D' con centro in N1	98.740	16.440
Angolo tra S e S' con centro in N1	30.210	9.430
Angolo tra I e I' con centro in N1	43.760	7.820

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.040	0.040
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.930	0.140
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.460	0.090
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.420	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.620	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.650	0.140
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.830	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.060
Media della base dei denti del lato sinistro	7.960	1.520
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	5.270	0.890
Media della base dei denti del lato destro	7.210	0.860
Media dell'altezza dei denti del lato destro	4.620	0.810
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.640	0.110
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.670	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.880	0.130
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.920	0.200
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.670	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	0.640	0.070
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.010
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.150	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.150	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.360	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.350	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.630	0.070
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.600	0.040

Bibliografia (4)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Comba R., Dal Verme A.	1990	Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale		Vigne e vini nel Piemonte medievale. Ed. L'Arciere, Cuneo.
Dalmaso G., Dell'Olio G., Corte A.	1962	Nebbiolo.		In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia. MAF, Roma, Tomo II, 37.
de Crescentiis P.	1309	Opus ruralium commodorum		Ristampa anastatica dell'edizione di Strasburgo del 1486. Biblioteca internazionale "La Vigna", Vicenza.
Schneider A., Torello Marinoni D., Boccacci P., Botta R.	2006	Relazioni genetiche del vitigno 'Nebbiolo'.		Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 28, 93-100.