



# Nebbiolo

## Origine e cenni storici

Deve il suo nome probabilmente all'abbondante presenza di pruina sulla buccia degli acini maturi al punto da farli sembrare coperti dalla "nebbia". Altra attribuzione dell'origine del nome potrebbe essere dovuta alla tardiva maturazione dell'uva con raccolta in periodo di nebbia autunnale. Notizie certe di questo vitigno si hanno a partire da documenti amministrativi e notarili della seconda metà del XIII secolo. Ne parla Pier De' Crescenzi nel 1303. Nel 1606 il Croce, gioielliere di casa Savoia, utilizza di preferenza il *Nebbiolo* nel suo trattato sul modo di produrre vino. Lo stesso autore fa derivare il termine *Nebiol* da "nobile" ad indicare l'eccellenza del vino che ne deriva.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Brunenta, Chiavennasca, Marchesana, Martesana, Melasca, Nebiolo, Picotener, Picoultener, Prunenta, Spanna, Nebieul.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno tipico del Piemonte originario verosimilmente dell'Albese e delle Langhe. In Valtellina prende il nome di *Chiavennasca*.

Ben adatto ai climi invernali freddi, è uno dei vitigni nobili italiani per eccellenza, dal quale derivano la maggior parte dei vini rossi di qualità a lungo invecchiamento della zona nord-occidentale del Paese.

Caratterizza numerose DOC e DOCG, in purezza o in taglio con altri vitigni. Tra le più famose e importanti ricordiamo: *Barolo, Barbaresco e Valtellina superiore*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, lanuginoso, di colore bianco argenteo con orli carminati.

*Foglia adulta* media o grande pentagonale o orbicolare, con diversa lobatura lungo il germoglio, pentalobate quelle basali, trilobate le mediane quasi intere le apicali.

*Grappolo* di grandezza media o grande, piramidale allungato leggermente compatto. Presenta spesso un'ala sviluppata, che in alcuni casi assume quasi l'aspetto di un secondo grappolo.

*Acino* di grandezza media, rotondo tendente all'ellissoidale. Buccia molto pruinosa, sottile, ma consistente di colore violaceo scuro ma per l'abbondante presenza di pruina tendente al grigio.

Il vitigno è caratterizzato da una notevole variabilità fenotipica dovuta a numerosi fattori, che si manifesta con un'eterogeneità di caratteri morfologici sia a carico degli organi vegetativi che riproduttivi. Questa variabilità permette di osservare nell'ambito della varietà popolazione gruppi di individui (biotipi) che differiscono anche notevolmente tra loro. A seconda della zona e dei caratteri morfologici riconosciamo: dalle Langhe, biotipi *Lampia, Michet, Rosè e Bolla*; dalla Valtellina, biotipi *Briotti, Chiavennascone, Intagliata*.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: media  
Invaiaura: tardiva              Maturazione: tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	A volte acinellatura dolce		
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

### Esigenze ambientali e culturali

Vitigno tardivo per eccellenza, predilige climi caldi ma con forte escursione termica, terreni poco fertili asciutti e superficiali. Offre il massimo delle sue potenzialità sui versanti calcarei ed esposti a mezzogiorno. Nei microclimi freddi ha dei limiti di maturazione. Si adatta bene ad impianti ad alta densità, anche se predilige forme di allevamento a tralcio rinnovabile, a causa della sua scarsa fertilità nelle gemme basali.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile all'oidio, buona la resistenza alla peronospora e alla muffa grigia. Teme i freddi e le piogge primaverili, manifestando in queste condizioni fenomeni di filatura dell'infiorescenza e colatura dei fiori. Annate particolarmente piovose possono causare alternanza di produzione.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
21-24	3,1-3,3	5,5-8,5	800-1000	2000-2700	60-70 / 30-40

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il vitigno dà origine ad un vino che incentra la sua qualità sulla finezza della parte olfattiva, eleganti sentori di fiori e frutti rossi, completati da gradevoli speziature. Per la sua tardività di maturazione tende ad avere polifenoli e tannini immaturi e molto reattivi ed allappanti. Per questo motivo abbisogna di lunghi passaggi in legno per ammorbidire la sensazione tannica. In Valtellina viene leggermente passito per produrre lo "sfursat". Questa tecnica consente di ammorbidire l'impatto dei tannini con il palato.