

# ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 02/05/2026, 05:48. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)  
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia  
della Vite) – Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Responsabile selezione: F. Mannini

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 171 del 24/07/1987

## Origine

Monteu Roero (CN)

I-CVT - CN 15

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1980-1982

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata e costante

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-precoce

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, alato, mediamente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia pruinosa, di colore giallo, ambrato se esposto al sole



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE** **CLONE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE** **CLONE**

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	20,00
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	641
Indice di Ravaz	5,14

**PARAMETRI ENOCHIMICI** **CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,30
	Ac. Tartarico (g/l)	7,80
	Ac. Malico (g/l)	2,70

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo fine ed intenso di fiori bianchi e pesca, molto tipico; di elevata alcolicità (12.5 %), buona struttura, acidità adeguata a fornire freschezza al prodotto (pH 3.08).