

ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 03:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

I-CVT - CN 15

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 171 del 24/07/1987

Origine

Monteu Roero (CN)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

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



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

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE**PRODUTTIVE**

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

CLONE**MOSTO****PARAMETRI
ENOCHIMICI****CLONE**

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).