

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

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

Origine

Monforte d'Alba (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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-precocce

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 CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE
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

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	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).