ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 13/11/2026, 05:44. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CVT - CN 19



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)

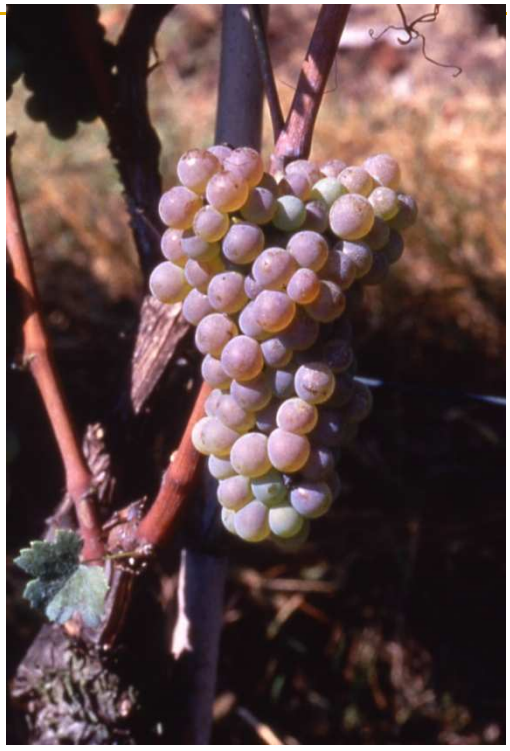
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

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



IL GRAPPOLO

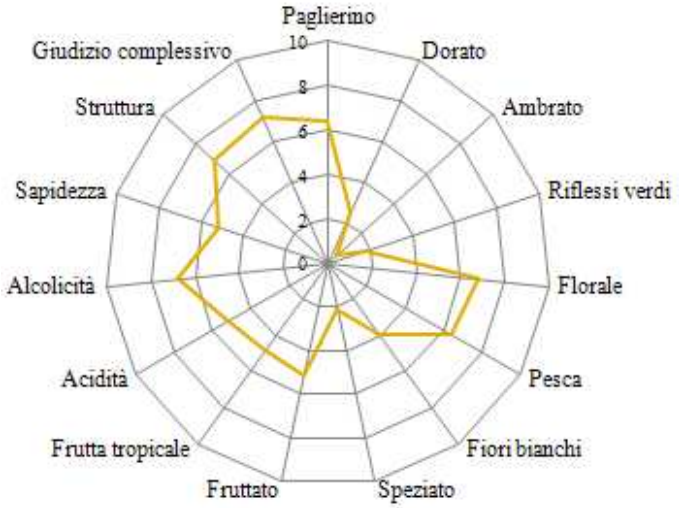
- Grappolo piccolo, conico, corto, con una o due ali, moderatamente compatto
- Acino medio-piccolo, elissoidale corto; buccia pruinosa, di colore giallo, grigio-rosato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	180,00
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	3,97

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	8,00
	Ac. Tartarico (g/l)	7,70
	Ac. Malico (g/l)	2,20

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino leggermente dorato, profumo fine ed intenso, di frutta matura, tipico; di elevata alcolicità (12.7 %) e buona struttura, possiede buona sapidità ed armonia grazie ad un pH sufficientemente energico (pH 3.06).