

ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 09/08/2024, 20:35. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 19

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 |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Medio-precoce |

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

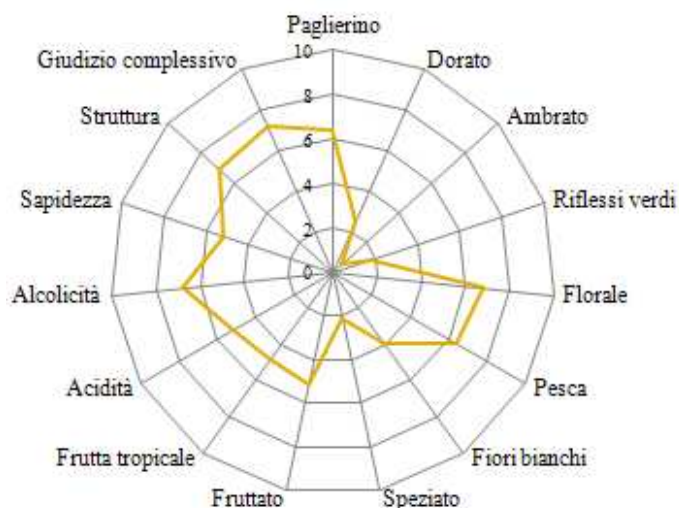
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE

| CARATTERISTICHE | 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

| PARAMETRI | CLONE |
|----------------------|-------|
| 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 energetico (pH 3.06).