

# ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 14:17. 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

S. Stefano Roero (CN)

I-CVT - CN 32

## 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

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, conico-piramidale, medio-corto, con due ali, talora composto, compatto
- ✚ Acino medio, ellissoide corto; buccia pruinosa, di colore giallo



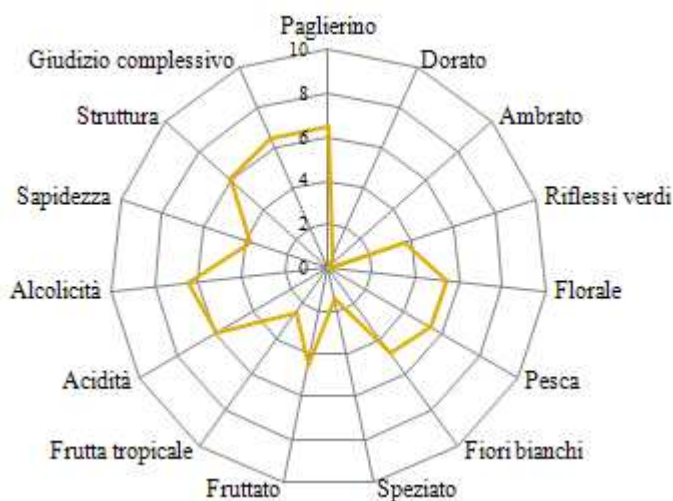
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE** **CLONE**

Botrite	Media
Oidio	Media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	220,00
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	5,64

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,5
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	8,20
	Ac. Tartarico (g/l)	7,50
	Ac. Malico (g/l)	2,80

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico; fine profumo fruttato, tipico; di adeguata alcolicità (11.7 %) e struttura, possiede buona sapidità ed armonia, acidità sufficiente a fornire freschezza (pH 3.09).