

# ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 02/05/2026, 05:48. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosultore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 170 del 24/07/2001

## **Origine**

Monteu Roero (CN)

I-VCR 2

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Rauscedo (PN); Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-1999

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media
- ✓ Buona resistenza alla botrite



## **IL GRAPPOLO**

- ✎ Grappolo medio-piccolo, conico-piramidale, relativamente spargolo
- ✎ Acino medio-piccolo, rotondeggiante

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	1,66
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,48
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	162
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,2
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## Monteu Roero

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---	---------------------

Botrite	1,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	2,53
Numero grappoli/ceppo	15,6
Peso medio grappolo (g)	162,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

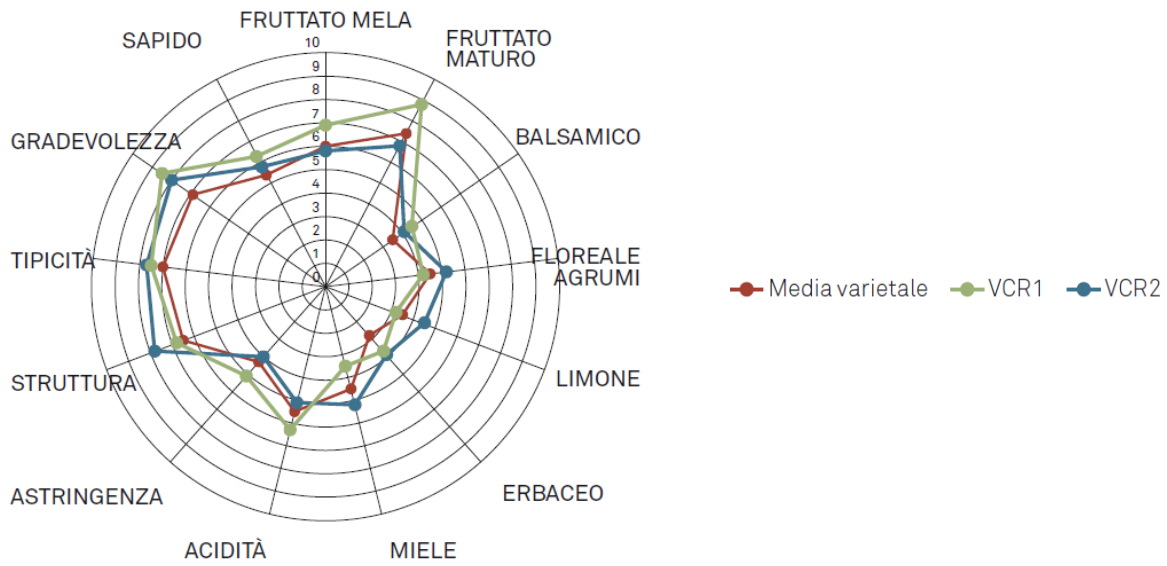
<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,00
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	8,97
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone da vini di acidità sostenuta e buona struttura, con profumo floreale; si presta alla spumantizzazione.