ARNEIS B.

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



Costitutore
Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO);
Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona" di Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Monteu Roero (CN)

I-CVT 53

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alba (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4500
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività media e costante



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, spesso piramidale, corto, abbastanza compatto, con ali brevi
- Acino medio-piccolo, da sferoidale ad ellissoidale corto; buccia spessa, molto pruinosa, di colore giallo-verdastro, con sfumatura grigio-dorata quando esposta al sole

(*) Le date in cui sono state raccolte le uve nel triennio di controlli, evidenziano un anticipo della maturazione rispetto alle attitudini standard della cultivar (II-III decade di Settembre); ciò è da mettersi in relazione alle temperature elevate e alla scarsità di precipitazione, che hanno caratterizzato il periodo tardo estivo.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (**)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	1,98
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	162
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	474
Indice di Ravaz	4,18

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,96
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	5,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,09
	Ac. Malico (g/l)	2,70

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi floreali con note di agrumi e di salvia, buon equilibrio e sapidità, nonostante la componente acida moderata, ottima struttura e persistenza gustativa.

(**) In generale poco tollerante nei confronti dell'oidio e un poco suscettibile alla peronospora per quanto riguarda gli attacchi al frutto; quest'ultimo risulta poco soggetto a muffa grigia e marciumi.