

Costitutore
Fondazione Giovanni Dalmasso, Torino

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 46 del 23.02.2023

Origine
Canale (CN)

I-CTR-FGD 118

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montà (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

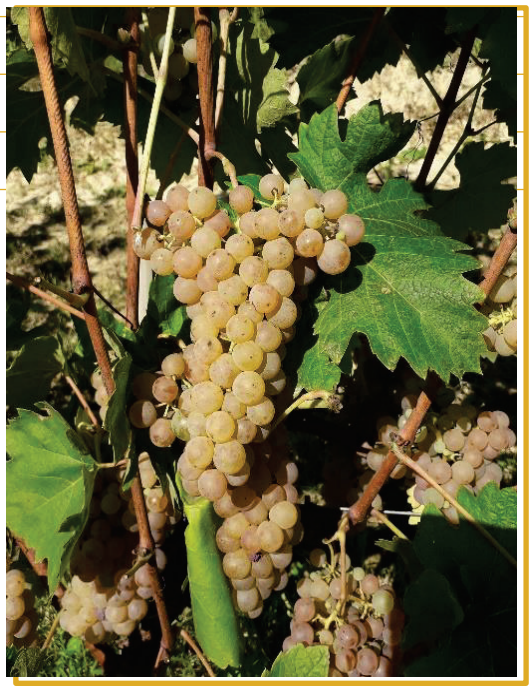
Grappolo: medio-piccolo, nessuna o un'ala, poco compatto

Acino: medio-piccolo

Vigoria: medio-elevata

Fertilità: medio-elevata

Produttività: medio-elevata



IL GRAPPOLO

- Grappolo: cilindrico-piramidale, medio-piccolo, nessuna o un'ala, poco compatto
- Acino: elissoidale corto, medio-piccolo, colore giallo-grigio, pruinoso.

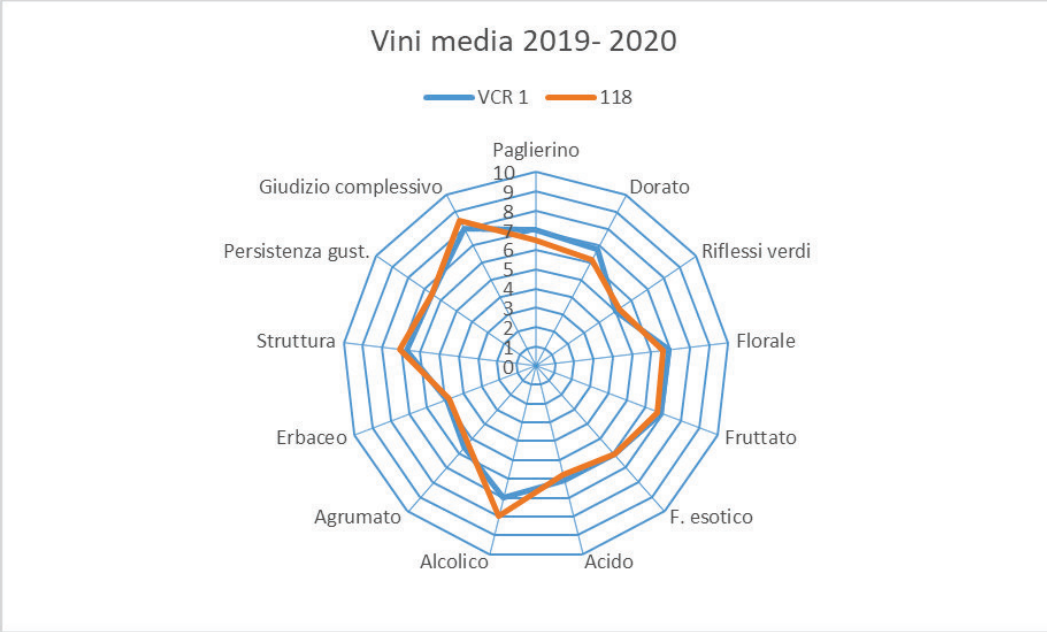
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento: precoce (I decade aprile)	
Fioritura: media (I decade giugno)	
Invaiatura: precoce (I decade agosto)	
Maturazione: precoce (I decade settembre)	

SUSCETTIBILITA' ALLE MALATTIE CRITTOGAMICHE
Botrite: buona
Oidio; un po' sensibile

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale: 1.90	
Produzione per ceppo (Kg): 3.78	
Numero grappoli/ceppo: 16	
Peso medio grappolo (g): 218	
Peso medio acino (g): 1.83	
Peso legno potatura (g/ceppo): 734	
Indice di Ravaz:: 5.1	

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix): 22.83	
	pH : 3.19	
	Acidità totale (g/l): 6.55	
	Ac. Tartarico (g/l): 7.18	
	Ac. Malico (g/l): 1.60	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone Arneis CTR-FGD 118 è caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi; il quadro olfattivo da un profumo floreale intenso in cui spiccano note di rosa ed acacia, da profumi fruttati in cui si riconoscono la pesca, la pera e l'albicocca e da sentori di frutti esotici, ananas in particolare; al gusto si evidenzia l'elevata alcolicità ben supportata tuttavia da un adeguato tono acido e una struttura importante che si completa nella lunga persistenza olfattiva.