

**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**

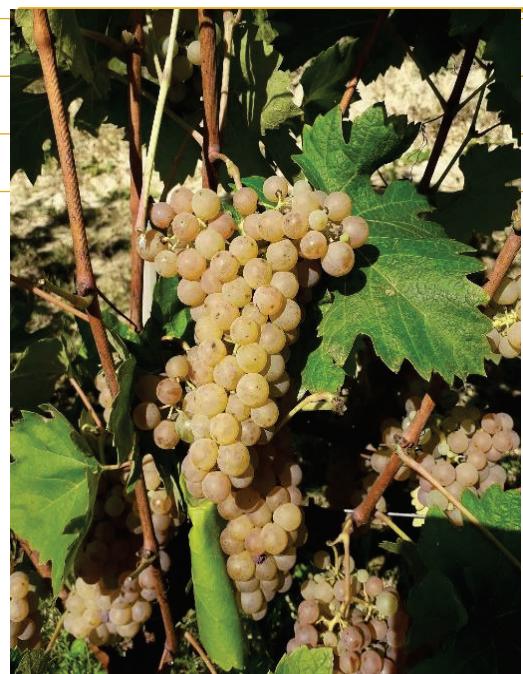
**Grappolo:** medio-piccolo, nessuna o un'ala, poco compatto

**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.

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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

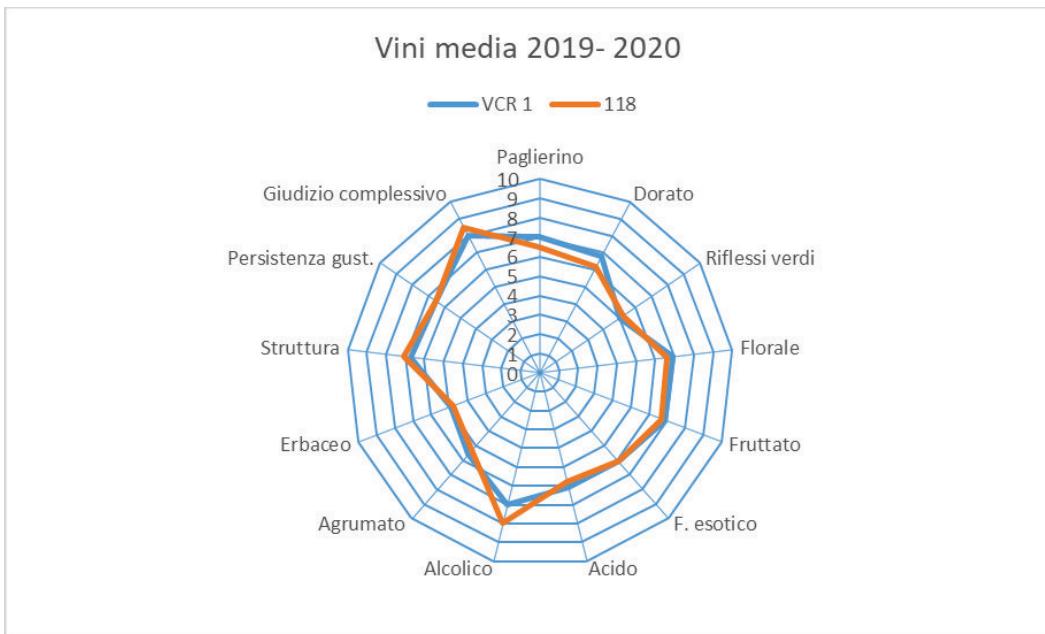
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale: 1.90	
Produzione per ceppo (Kg): 3.78	
Numero grappoli/ceppo: 16	
Peso medio grappolo (g): 218	
Peso medio acino (g): 1.83	
Peso legno potatura (g/ceppo): 734	
Indice di Ravaz:: 5.1	

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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.