

**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)

Invaiaura: 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

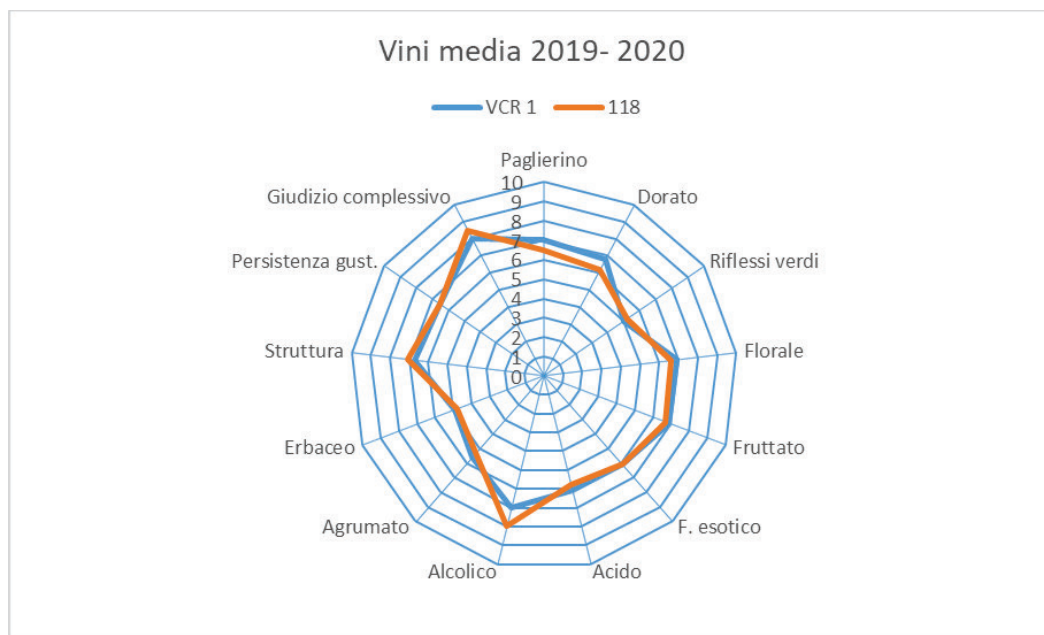
pH : 3.19

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.