

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 130

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: grappolo medio-piccolo, mediamente compatto.

Acino: medio-grande

Vigoria: medio-bassa

Fertilità: media

Produttività: media



IL GRAPPOLO

- Grappolo: grappolo piramidale, medio-piccolo, corto, ali corte, mediamente compatto
- Acino: elissoidale corto, pruinoso, medio-grande, colore giallo con sfumature grigio-dorare al sole, molto pruinoso.

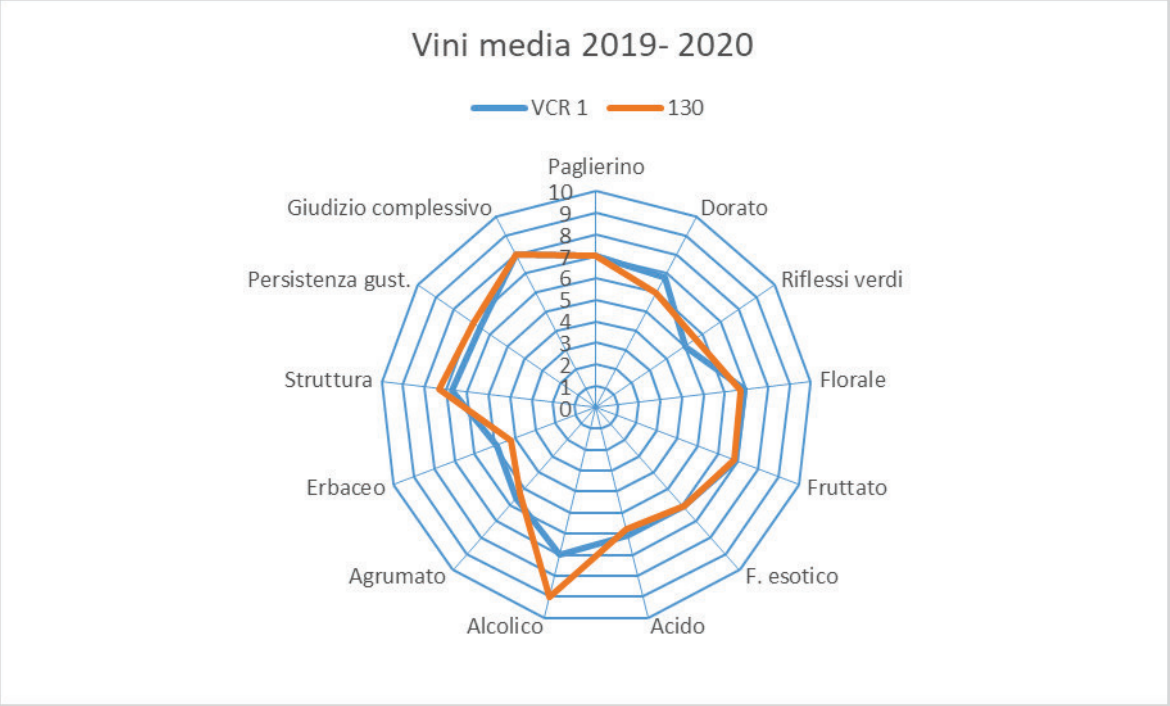
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento: precoce, I° decade aprile	
Fioritura: media, I° decade giugno	
Invaiatura: precoce, I° decade agosto	
Maturazione: precoce, I° decade settembre	

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale: 1.6	
Produzione per ceppo (Kg): 3.31	
Numero grappoli/ceppo: 14.5	
Peso medio grappolo (g): 228	
Peso medio acino (g): 2.10	
Peso legno potatura (g/ceppo): 640	
Indice di Ravaz:: 4.7	

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix): 22.8	
	pH : 3.17	
	Acidità totale (g/l): 6.51	
	Ac. Tartarico (g/l): 7.30	
	Ac. Malico (g/l): 1.40	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone Arneis CTR-FGD 130 è caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro 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 e la pera, da sentori di frutti esotici, ananas e frutto della passione 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.