

Costitutore

Fondazione Giovanni Dalmasso, Torino

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

Origine

Canale (CN)

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

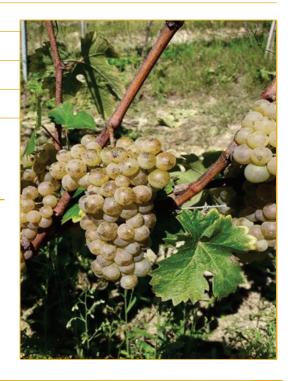
Vigoria: medio-bassa

Fertilità: media

Produttività: media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: grappolo piramidale, mediopiccolo, corto, ali corte, mediamente compatto
- Acino: elissoidale corto, pruinoso, mediogrande, colore giallo con sfumature grigiodorare 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

Zuccheri (° Brix): 22.8

pH: 3.17

Acidità totale (g/l): 6.51

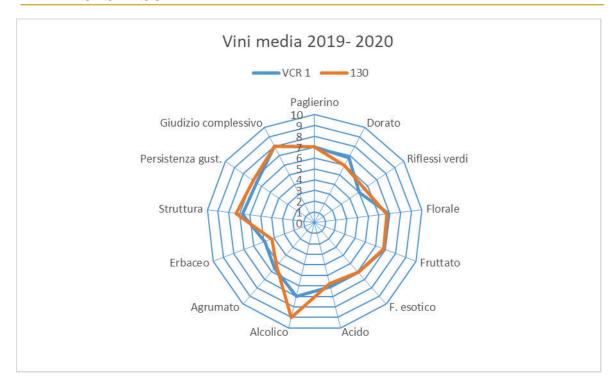
Ac. Tartarico (g/l): 7.30

Ac. Malico (g/l): 1.40



CLONE

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.

