

# ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 02/05/2026, 05:48. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cos tutore**

Fondazione Giovanni Dalmasso, Torino

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 46 del 23/02/2023

## **Origine**

S. Stefano Roero (CN)

I-CTR-FGD 410

## **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:** piccolo, un'ala, poco compatto

**Acino:** medio-grande

**Vigoria:** medio-elevata

**Fertilità:** media

**Produttività:** medio-elevata



## **IL GRAPPOLO**

- ✶ Grappolo: cilindrico-piramidale, piccolo, un'ala, poco compatto
- ✶ Acino: ellissoidale corto, medio-grande, colore giallo-grigio, prinoso.

---

**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): 3.70

Numero grappoli/ceppo: 16

Peso medio grappolo (g): 220

Peso medio acino (g): 1.83

Peso legno potatura (g/ceppo): 730

Indice di Ravaz.: 5.1

---

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI****CLONE****MOSTO**

Zuccheri (° Brix): 22.8

pH : 3.19

Acidità totale (g/l): 6.55

Ac. Tartarico (g/l): 7.18

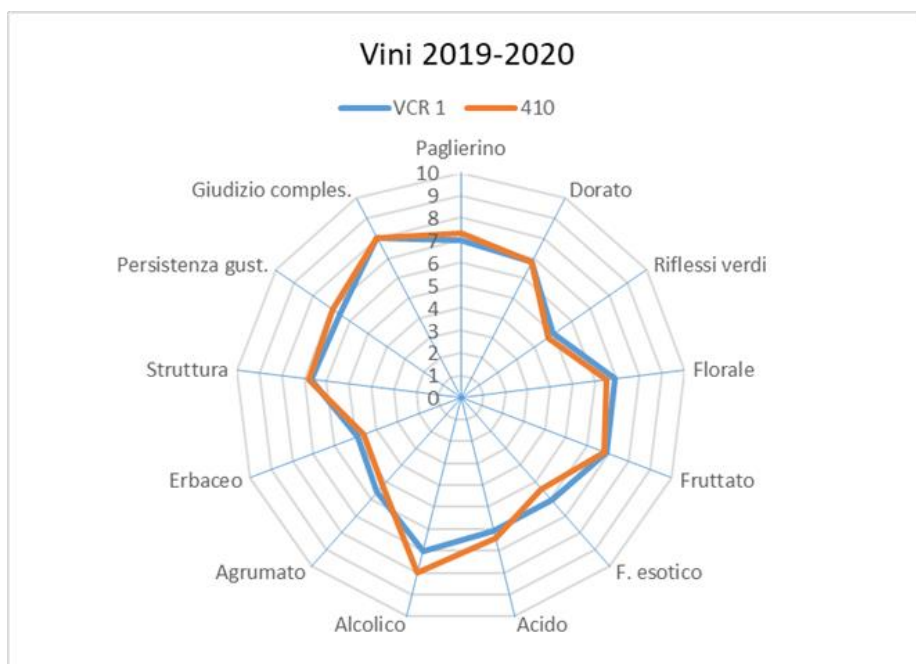
Ac. Malico (g/l): 1.60

---

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino ottenuto dal clone Arneis CTR-FGD 410 è caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdi; il quadro olfattivo da un profumo floreale intenso in cui spiccano note di acacia e sambuco, da profumi fruttati in cui si riconoscono la pesca, l'albicocca e la pera, da lievi sentori di frutti esotici, ananas e litchi in particolare; al gusto si evidenzia l'elevata alcolicità ben supportata da un adeguato tono acido e una struttura importante che si completa nella lunga persistenza olfattiva.