

ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 03:18. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosutitutore

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: elissoidale corto, medio-grande, colore giallo-grigio, pruinoso.



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento: precoce (I decade aprile)	
Fioritura: media (I decade giugno)	
Invaiatura: precoce (I decade agosto)	
Maturazione: precoce (I decade settembre)	

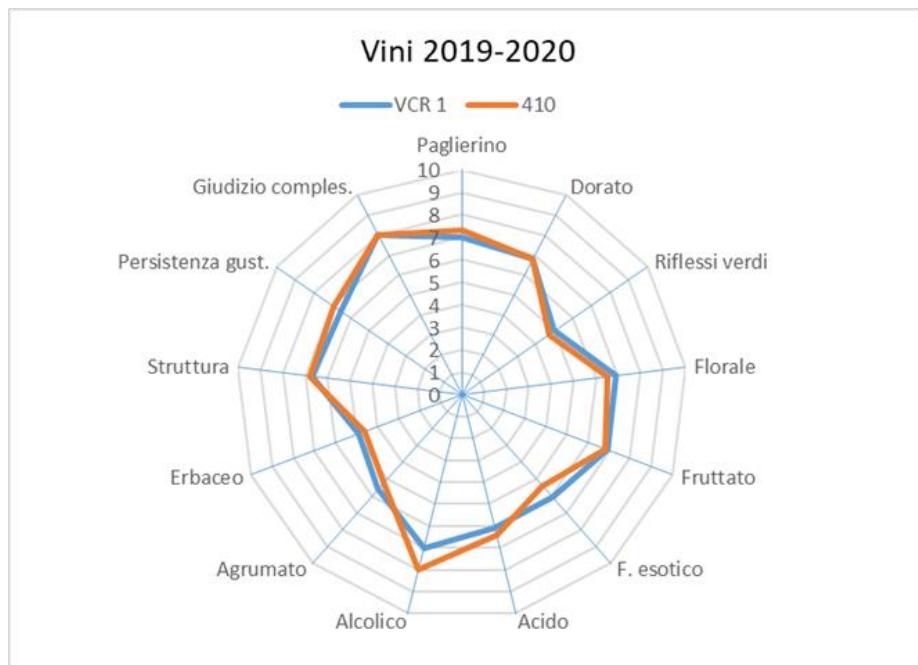
SUSCETTIBILITA' ALLE MALATTIE CRITTOGAMICHE

Botrite: buona
Oidio; un po' sensibile

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale: 1.90	
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
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.