Documento aggiornato al: 30/10/2025, 06:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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)

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

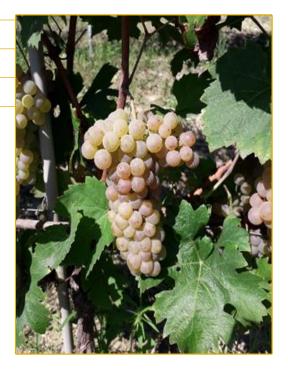
Vigoria: medio-elevata

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

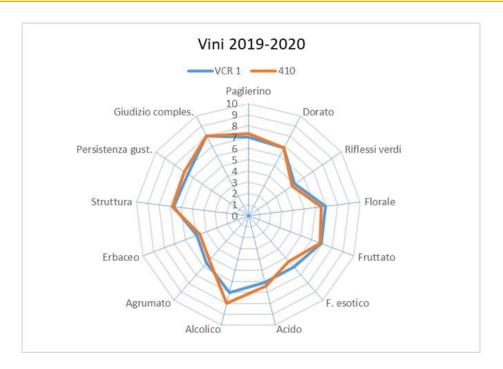
Acidità totale (g/l): 6.55

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.

