

ARNEIS B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite) – Consiglio Nazionale delle Ricerche
Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 171 del 24/07/1987

Origine

Monteu Roero (CN)

I-CVT - CN 19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1980-1982

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività medio-elevata e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-precocce

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, conico, corto, con una o due ali, moderatamente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, elissoidale corto; buccia pruinosa, di colore giallo, grigio-rosato se esposto al sole



***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE***

Botrite	Moderata
Oidio	Media

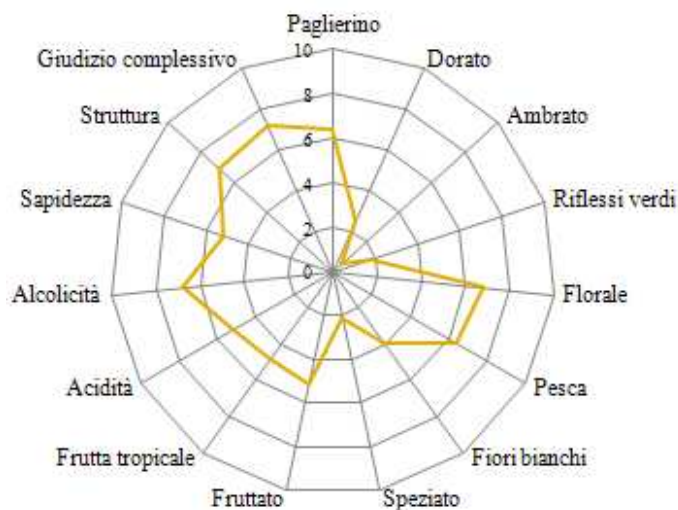
***CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	180,00
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	3,97

***PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE***

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	8,00
	Ac. Tartarico (g/l)	7,70
	Ac. Malico (g/l)	2,20

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino leggermente dorato, profumo fine ed intenso, di frutta matura, tipico; di elevata alcolicità (12,7 %) e buona struttura, possiede buona sapidità ed armonia grazie ad un pH sufficientemente energetico (pH 3.06).