



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



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento: precoce (I decade aprile)	
Fioritura: media (I decade giugno)	
Invaiaura: precoce (I decade agosto)	
Maturazione: precoce (I decade settembre)	

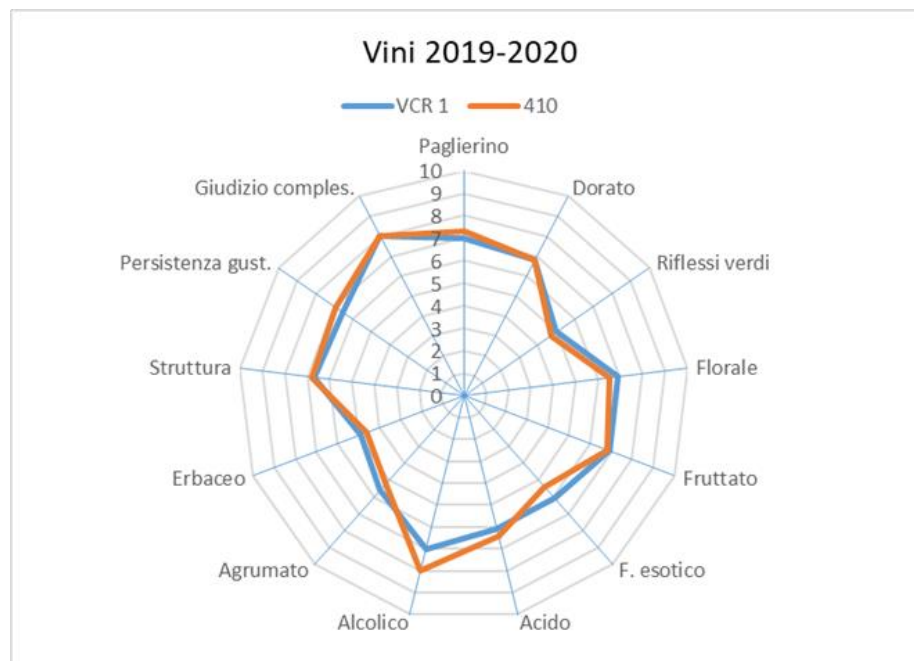
***SUSCETTIBILITA' ALLE
MALATTIE CRITTOGAMICHE***

Botrite: buona
Oidio; un po' sensibile

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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.