

ARNEIS B.

Documento aggiornato al: 14/03/2025, 07:02. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 15

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

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, alato, mediamente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia pruinosa, di colore giallo, ambrato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE **CLONE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE **CLONE**

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	20,00
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	641
Indice di Ravaz	5,14

PARAMETRI ENOCHIMICI **CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,5
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,30
	Ac. Tartarico (g/l)	7,80
	Ac. Malico (g/l)	2,70

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione, profumo fine ed intenso di fiori bianchi e pesca, molto tipico; di elevata alcolicità (12.5 %), buona struttura, acidità adeguata a fornire freschezza al prodotto (pH 3.08).