

**Costitutore**

Fondazione Giovanni Dalmasso, Torino

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 46 del 23.02.2023

**Origine**

Canale (CN)

I-CTR-FGD 130

**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:** grappolo medio-piccolo, mediamente compatto.

**Acino:** medio-grande

**Vigoria:** medio-bassa

**Fertilità:** media

**Produttività:** media

**IL GRAPPOLO**

- Grappolo: grappolo piramidale, medio-piccolo, corto, ali corte, mediamente compatto
- Acino: elissoide corto, pruinoso, medio-grande, colore giallo con sfumature grigio-dorare al sole, molto pruinoso.

---

***FASE FENOLOGICA******EPOCA***

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

---

---

***CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE******CLONE***

Fertilità reale: 1.6

Produzione per ceppo (Kg): 3.31

Numero grappoli/ceppo: 14.5

Peso medio grappolo (g): 228

Peso medio acino (g): 2.10

Peso legno potatura (g/ceppo): 640

Indice di Ravaz:: 4.7

---

---

***PARAMETRI  
ENOCHIMICI******CLONE*****MOSTO**

Zuccheri (° Brix): 22.8

pH : 3.17

Acidità totale (g/l): 6.51

Ac. Tartarico (g/l): 7.30

Ac. Malico (g/l): 1.40

---

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone Arneis CTR-FGD 130 è caratterizzato da un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi; il quadro olfattivo da un profumo floreale intenso in cui spiccano note di rosa ed acacia, da profumi fruttati in cui si riconoscono la pesca e la pera, da sentori di frutti esotici, ananas e frutto della passione in particolare; al gusto si evidenzia l'elevata alcolicità ben supportata tuttavia da un adeguato tono acido e una struttura importante che si completa nella lunga persistenza olfattiva.