

VARIETÀ 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 15

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.000
Periodo di osservazione	1980-82

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, piramidale, corto, alato, mediamente compatto

Acino: ellissoidale corto, medio - piccolo, giallo, pruinoso, ambrato se esposto al sole

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: medio - elevata e costante



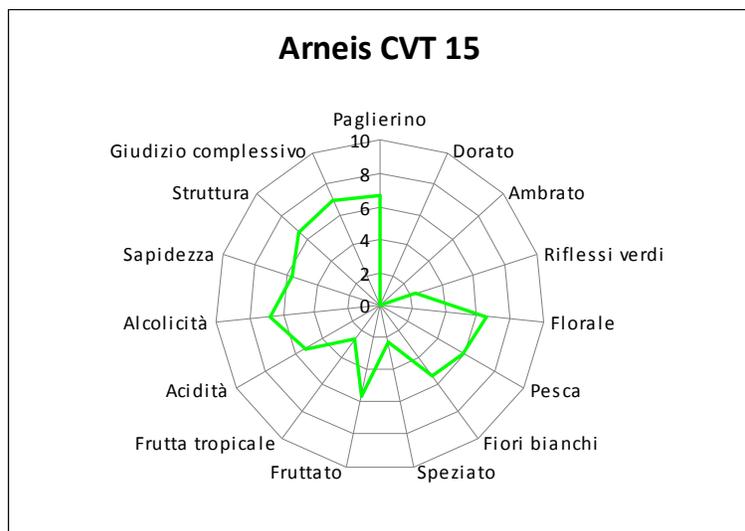
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	medio
Fioritura	media
Invaiaatura	media
Maturazione	Medio - precoce

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.33
Produzione per ceppo (Kg)	3.30
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	1.59
Peso legno potatura (g/ceppo)	641
Indice di Ravaz	5.14

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