

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

S. Stefano Roero (CN)

I-CVT CN 32

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Neive (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1980-82

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, conico - piramidale, medio-corto, con due ali, talora composto, compatto

Acino: ellissoidale corto, medio, giallo, pruinoso

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: media

Produttività: elevata e costante



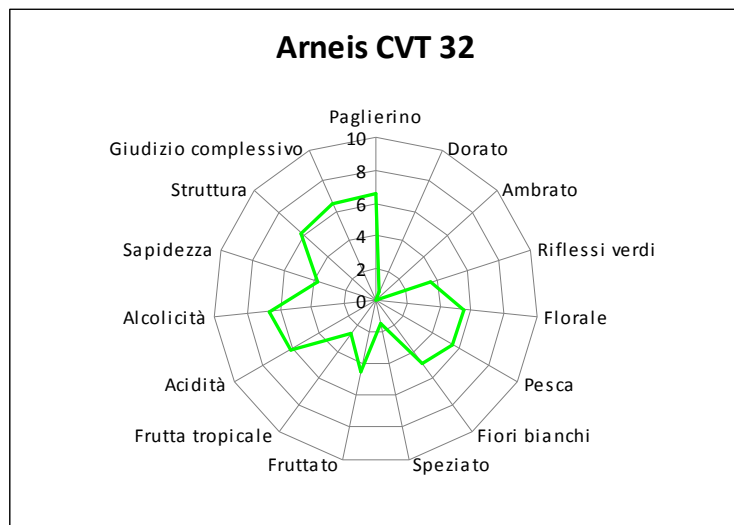
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.25
Produzione per ceppo (Kg)	3.50
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	1.69
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	5.64

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.5
	pH	3.12
	Acidità totale (g/l)	8.20
	Ac. tartarico (g/l)	7.50
	Ac. malico (g/l)	2.80

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico; fine profumo fruttato, tipico; di adeguata alcolicità (11.7%) e struttura, possiede buona sapidità ed armonia, acidità sufficiente a fornire freschezza (pH 3.09).