

ARNEIS

Vitigno di ignote origini, rientra nel gruppo delle Bianchette piemontesi e liguri.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice lanuginoso bianco-verdastro. Foglia media orbicolare o pentagonale, trilobata o quinquelobata. Seno peziolare a U aperto. Pagina inferiore aracnoidea sul lembo, leggermente setolosa sulle nervature principali che risultano sfumate di rosa alla base. Grappolo medio o medio-piccolo, conico, cilindrico o piramidale provvisto di una o due ali, compatto. Acino medio-piccolo, ellissoidale o sferoidale; buccia pruinosa; polpa a sapore neutro.

Attitudini culturali: vitigno di buona vigoria, con portamento della vegetazione eretto; predilige terreni collinari di medio impasto o leggeri ben esposti e climi ventilati, asciutti ma non troppo caldi.

Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento con potatura mista ma può essere convenientemente condotto anche a cordone speronato.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-precocce.

Produzione: buona e regolare.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio; nella norma per le altre malattie.

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico, di gradevole aroma floreale-fruttato, sapidi, di buona acidità, da bersi giovani. Utilizzato anche per spumanti metodo Charmat e Champenois e per passiti.

Cloni in moltiplicazione: Arneis VCR1, VCR2, VCR4, CVTCN15, CVTCN19, CVTCN32.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	49	82	510	746	603

ARNEIS VCR1

Origine: Monteu
Roero (CN)

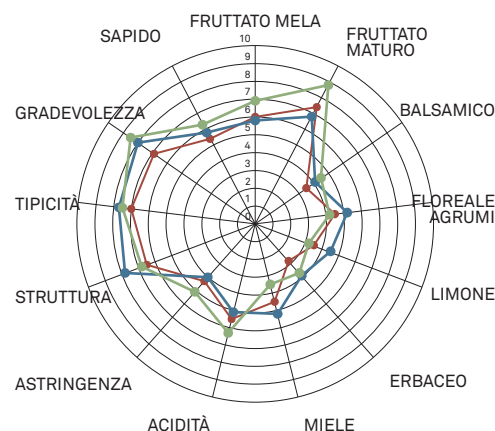
Anno di omologazione: 2000



Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, sapidi, con gradevole aroma fruttato non troppo intenso.

ANALISI SENSORIALE

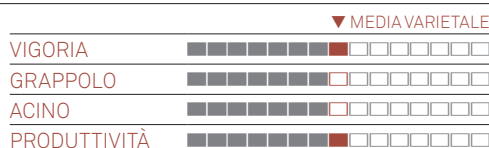
— Media varietale — VCR1 — VCR2



ARNEIS VCR2

Origine: Monteu
Roero (CN)

Anno di omologazione: 2000



Potenziale enologico: dà vini di acidità sostenuta e buona struttura, con profumo floreale; si presta alla spumantizzazione.

