



Arneis

Origine e cenni storici

Le prime citazioni sono del Di Rovasenda (1877) e del Molon (1909) che ne dà una dettagliata descrizione. Questo vitigno dalle origini ignote rientra nel gruppo delle *Bianchette* piemontesi e liguri. Si ipotizza che il nome *Arneis* derivi dal termine indoeuropeo *ardano* che in alcune varianti linguistiche indica la vite e il vino. Già nel XIV secolo era riconosciuto come vino pregiato dell'Astigiano il *vinum rensij*. Non è chiaro se la varietà abbia ricevuto il nome dal toponimo o se l'uva abbia dato nome al luogo di coltivazione. Figura negli Statuti di Mondonio del 1468.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Nebbiolo bianco, Bianchetta d'Alba, Bianchetto.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno tipico del cuneese la cui zona di coltivazione si estende sulla sinistra del fiume Tanaro ed interessa soprattutto la zona dei Roeri. Entra nella DOC Langhe Arneis e Roero Arneis.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio molto lanuginoso, bianco verdastro

Foglia adulta media, orbicolare o pentagonale, trilobata o quinquelobata. Seno peziolare a V aperto, spesso con presenza del dente; seni laterali superiori a U o a lira (spesso con dentino), seni laterali inferiori a U aperti appena accennati. Lembo leggermente piegato a gronda con lobi leggermente contorti. Pagina inferiore aracnoide sul lembo, leggermente setoloso sulle nervature principali.

Grappolo medio o medio-piccolo, cilindrico o piramidale, provvisto di una o due ali, compatto.

Acino medio-piccolo, ellissoidale. Buccia pruinosa, giallo verdastra, grigio-dorata nella parte esposta al sole, sapore neutro.

Fenologia

Germogliamento: medio-precoce

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: medio-precoce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici			

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Si adatta meglio a terreni collinari, leggeri (sabbiosi) e di buona esposizione. Predilige forme di allevamento a controspalliera; la potatura è mista, ma si adatta bene anche alla potatura corta. Buona e regolare è la produzione.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mentre si presenta tollerante agli attacchi di peronospora al grappolo, risulta invece sensibile all'oidio. Si dimostra scarsamente sensibile al marciume acido ed alla muffa grigia.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-18,5	3-3,30	6,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Spesso in mescolanza con altre uve locali (*Favorita, Cortese* ecc.) questo vitigno è utilizzato esclusivamente per la vinificazione. Si conserva abbastanza bene anche in fruttai. È utilizzato sia come base per spumanti sia come passito. Da quest'uva si ottiene un vino bianco dal colore giallo paglierino scarico, dalla buona personalità e finezza. Peculiare è il suo profumo che è caratterizzato da intense sensazioni fruttate; di buon corpo, sapido e con una moderata acidità.

Foto CNR, Istituto di Virologia Vegetale, Sezione Grugliasco (TO)