VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:09. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine
Follonica (GR)

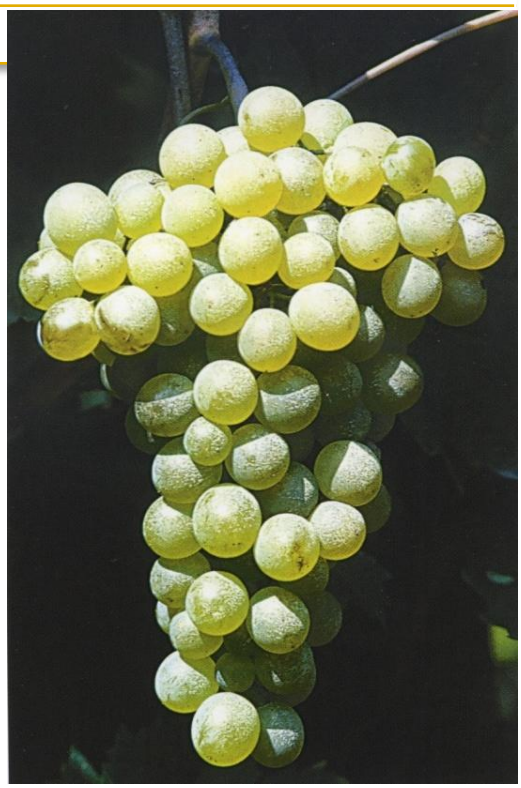
I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1990-1992

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Resistenza alla botrite più che media



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, semispargolo, cilindrico-piramidale
- Acino medio o più, a buccia consistente, di colore giallo ambrato

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	2,44
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	14,32
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	300,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,02
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,97
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

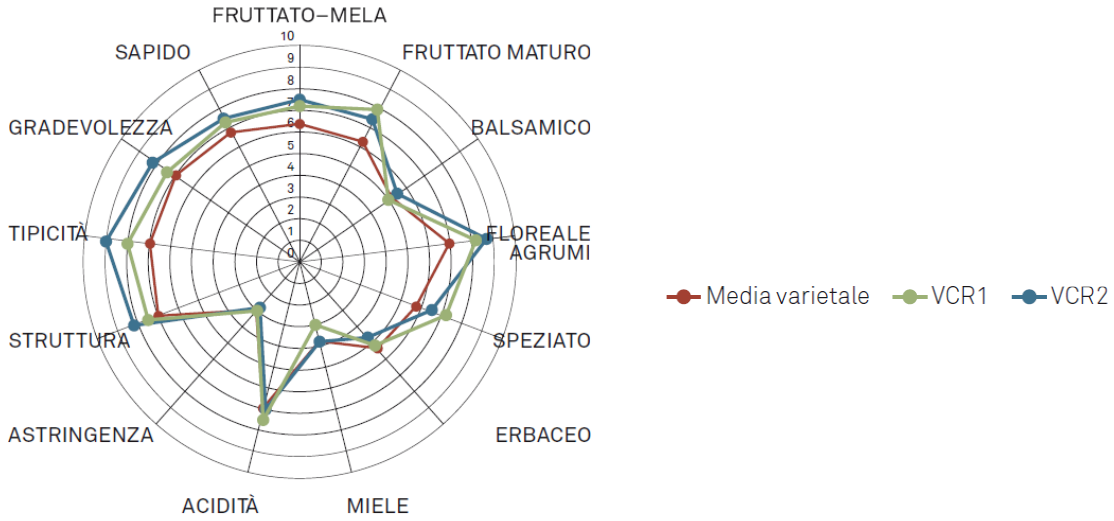
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	2,32

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	15,53
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	295,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,93
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,17
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini fruttati, delicati, di buona acidità ed elevata tipicità. Da consumarsi giovani o con leggero invecchiamento.