

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cositutore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per  
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## **Origine**

Albenga (SV)

I-CVT 78

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1986-1989

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, conico o piramidale, medio-lungo, talora con un'ala sviluppata e lungamente pedunculata, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate, presenza di piccole macchie rugginose se esposta al sole



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

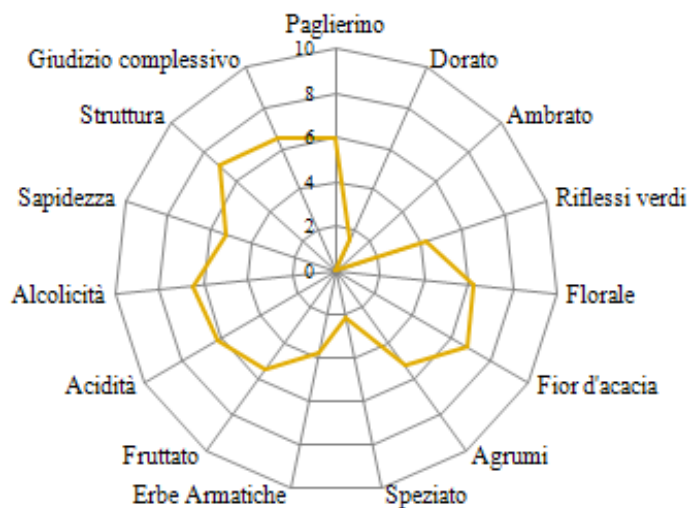
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	335
Peso medio acino (g)	2,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3,63

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,5
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	2,50

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino, resistente all'imbrunimento; intensi profumi floreali, fruttati, con nota agrumata, sentore di erbe aromatiche; di adeguata alcolicità (11.5 %), strutturato e di buona freschezza, gusto rotondo, abbastanza persistente.