VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 04:26. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

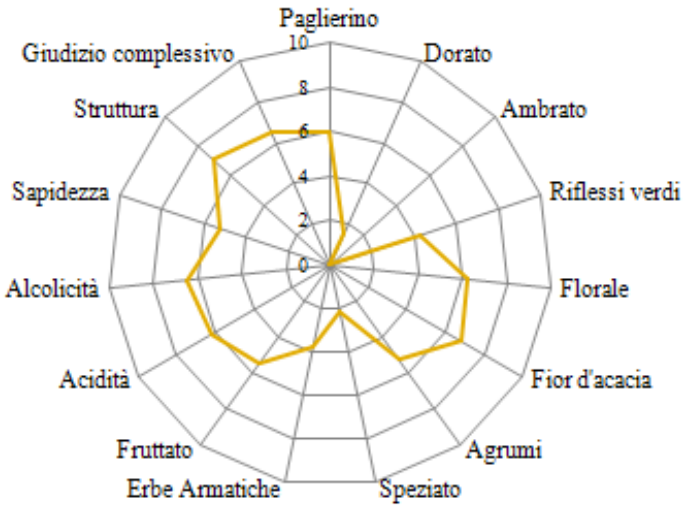
- Grappolo medio-grande, conico o piramidale, medio-lungo, talora con un'ala sviluppata e lungamente peduncolata, mediamente compatto
- Acino medio, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate, presenza di piccole macchie rugginose se esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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
MOSTO	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.