

# VERMENTINO B.

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

## Consutore



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

I-CVT 78

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Albenga (SV)

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

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

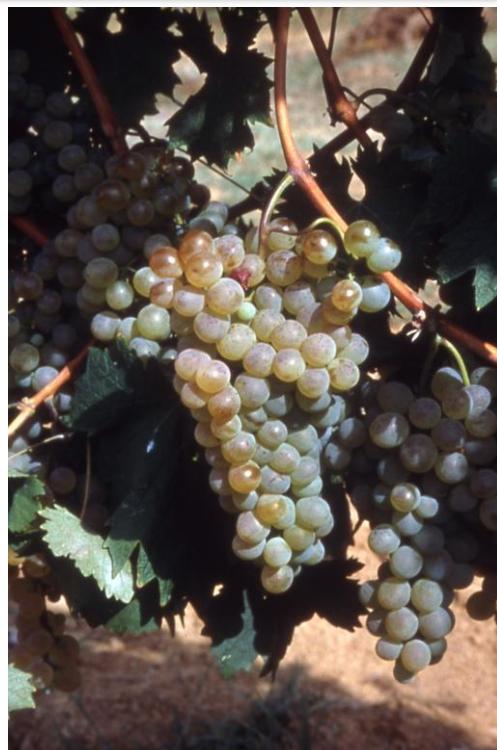
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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 *CLONE*

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Odio	Media

## *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE*

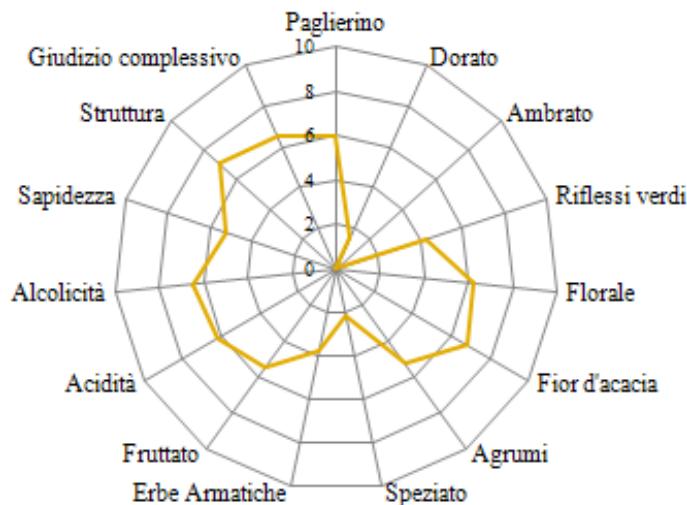
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	335
Peso medio acino (g)	2,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3,63

## *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.