

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:52. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosutore



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

Finale Ligure (SV)

I-CVT 84

## 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 media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE	EPOCA
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo grande, conico o cilindrico, lungo, talora con un'ala sviluppata, moderatamente compatto
- ❖ Acino grande, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate e piccole macchie rugginose se esposta al sole



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Odio	Media

### **CARATTERISTICHE CLONE**

#### **PRODUTTIVE**

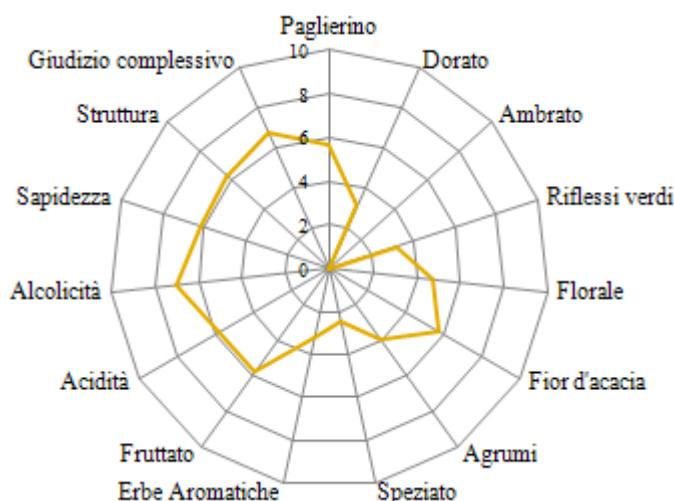
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	3,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	5,47

### **PARAMETRI CLONE**

#### **ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,6
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	1,70

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino carico; intensi profumi floreali e fruttati (note di mandorle ed agrumi), sentore di erbe aromatiche; di buona alcolicità (12.0 %), strutturato e abbastanza fresco, gusto pieno, sapido e persistente.