

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 05:35. CREA/SNCV ©2011-2022.



## **Cosuitore**

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**

Finale Ligure (SV)

I-CVT  
84

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

<b>FASE</b>	<b>EPOCA</b>
<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
Oidio	Media

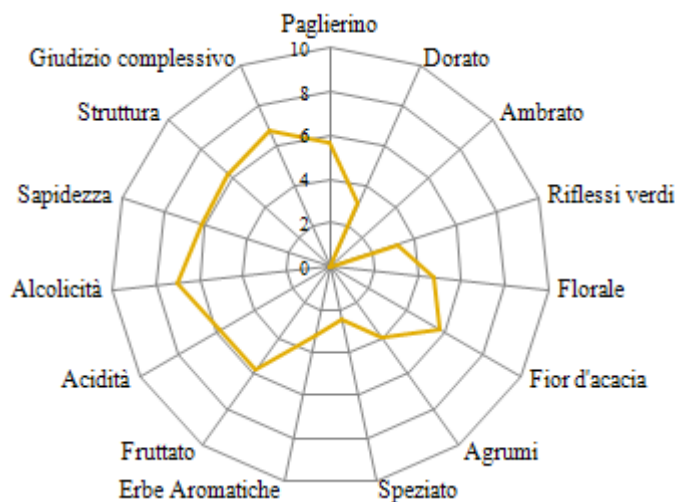
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	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.