# **VERMENTINO B.**

Documento aggiornato al: 05/12/2025, 05:18. CREA/SNCV ©2011-2025.



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**

Finale Ligure (SV)

### 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

FASE	<b>EPOCA</b>
FENOLOGICA	
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





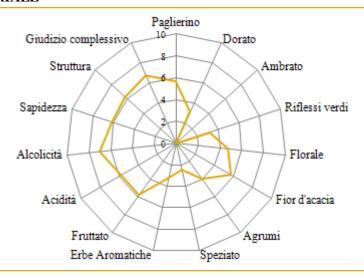
# Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	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	
	Zuccheri (°Brix)	19,6
9	рН	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,30
Ĭ	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.

