# VERMENTINO B.

*Documento aggiornato al: 02/11/2026, 13:36. 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**
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

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



## IL GRAPPOLO

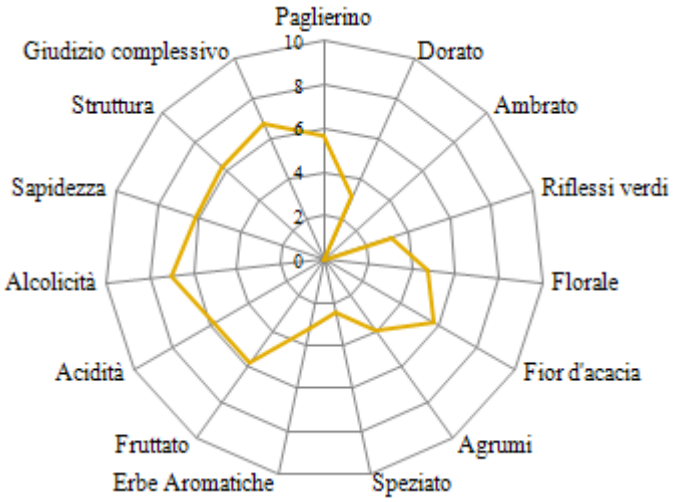
- Grappolo grande, conico o cilindrico, lungo, talora con un'ala sviluppata, moderatamente compatto
- Acino grande, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate e piccole macchie rugginose se esposta al sole

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE | CLONE |
|---|---|
| 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.