

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 01:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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. 38 del 15/02/2007

## Origine

Località Belvedere, Ortonovo (SP)

I-CVT 133

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortonovo (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1999-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Buona tolleranza ad attacchi di muffa grigia

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, lunghezza media, alato, poco compatto
- ✚ Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate, piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
---------	----------

Oidio	Media
-------	-------

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,72
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	3,79
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	12,6
-----------------------	------

Peso medio grappolo (g)	283
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,30
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	1.180
-------------------------------	-------

Indice di Ravaz	3,21
-----------------	------

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

Zuccheri (°Brix)	20,8
------------------	------

pH	3,24
----	------

Acidità totale (g/l)	5,85
----------------------	------

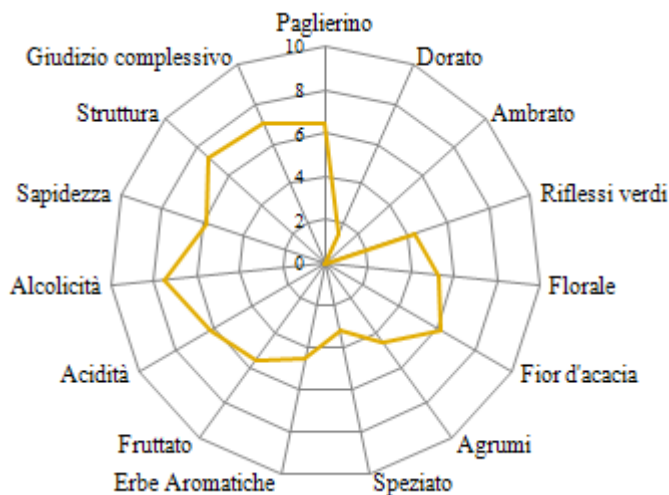
Ac. Tartarico (g/l)	3,10
---------------------	------

Ac. Malico (g/l)	1,88
------------------	------

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi; al naso evidenzia intensi profumi floreali e fruttati con una nota leggermente agrumata; di elevata alcolicità (13%), ben strutturato e di buona freschezza, gusto rotondo, armonico e persistente.