

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:25. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **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. 253 del 30/10/2007

## **Origine**

Località Belvedere, Ortonovo (SP)

I-CVT 134

## **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 elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Buona tolleranza ad attacchi di muffa grigia

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-lungo, spesso con un'ala sviluppata, moderatamente compatto
- ✿ Acino medio-grande, sferoidale, buccia di colore giallo con sfumature rosate e piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole



---

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

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

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

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,59
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	4,02
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	12,3
-----------------------	------

Peso medio grappolo (g)	306
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,70
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	1.340
-------------------------------	-------

Indice di Ravaz	3,00
-----------------	------

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

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

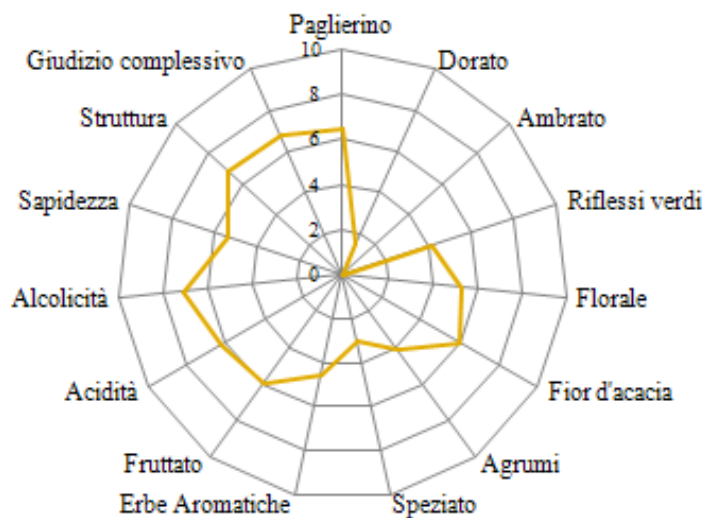
pH	3,24
----	------

Acidità totale (g/l)	5,42
----------------------	------

Ac. Tartarico (g/l)	2,98
---------------------	------

Ac. Malico (g/l)	2,08
------------------	------

---

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdi; intensi profumi floreali, di erbe aromatiche e fruttati con nota agrumata; di ottima alcolicità (12.8 %), discreta struttura ed idonea freschezza, gusto rotondo, armonico e persistente.

---