VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 13:40. 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. 253 del 30/10/2007

Origine
Località Belvedere, Ortonovo (SP)

I-CVT 134

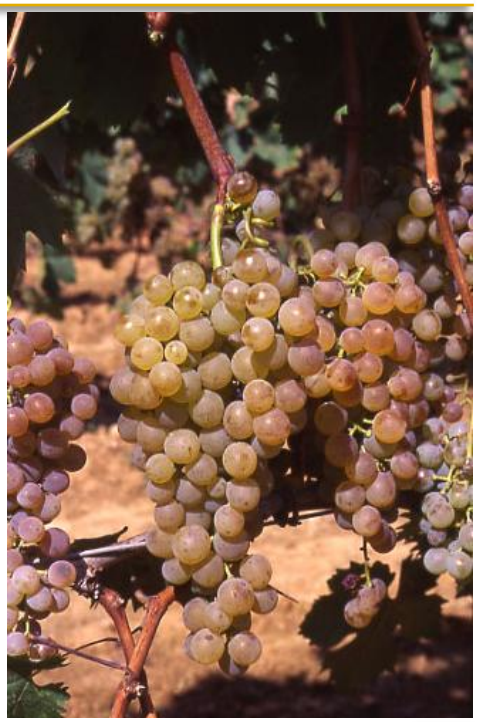
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

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



IL GRAPPOLO

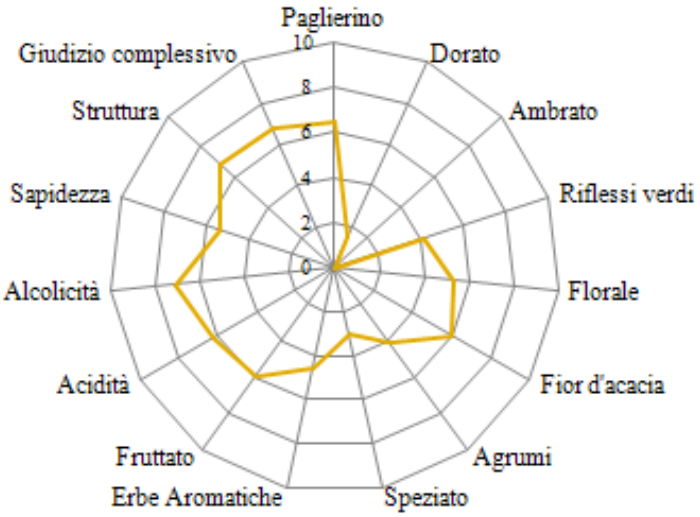
- Grappolo medio-grande, piramidale, medio-lungo, spesso con un'ala sviluppata, moderatamente compatto
- Acino medio-grande, sferoidale, buccia di colore giallo con sfumature rosate e piccole macchie rugginose nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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
MOSTO	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.