VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 04:04. CREA/SNCV ©2011-2026.

Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive; Univ. degli Studi di Pisa – DCDSL; Univ. degli Studi di Firenze – DIPSA; CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Località Alberese, Grosseto (GR)

I - Marem 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività medio-bassa
- ✓ Scarsa sensibilità ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Precoce

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, conico, spargolo, con un'ala più evidente
- Acino piccolo, con buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,08
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,0
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con note di fruttato maturo, di agrumi e di speziato mediterraneo (quest'ultime molto pronunciate). Conserva anche elevate doti di freschezza, di buon corpo. Idoneo al medio invecchiamento.