

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:54. 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)

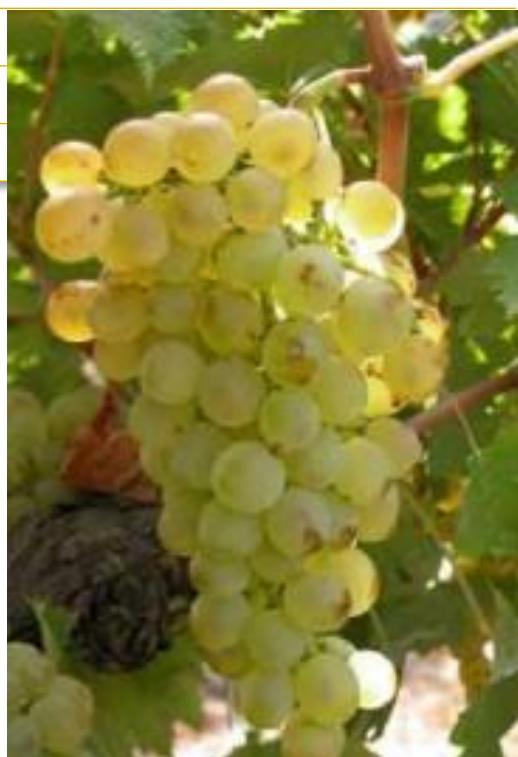
I - Marem 1

## 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 CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

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 CLONE****ENOCHIMICI**

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.