

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 13:03. CREA/SNCV ©2011-2024.



Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive; Univ. degli Studi di Pisa – DCDSL; Univ. degli Studi di Firenze – DIPSА; 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 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-bassa
- ✓ Buona tolleranza alla botrite

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | Precoce |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, tronco-cilindrico, con un'ala corta, semispargolo
- ✚ Acino medio, ellissoidale, corto



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

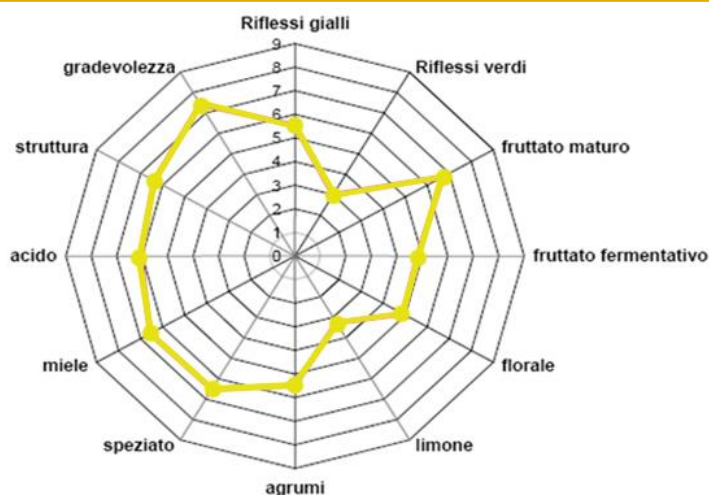
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,10 |
| Numero grappoli/ceppo | 15 |
| Peso medio grappolo (g) | 206 |
| Peso medio acino (g) | 2,50 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,05 |
| | pH | 3,27 |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per la buona freschezza, la struttura e l'ottimo equilibrio; il gusto di fruttato maturo è molto accentuato con note di miele e di speziato mediterraneo.

Il clone risulta idoneo all'uvaggio per aggiungere complessità aromatica sia nella produzione di vini strutturati sia in quelli di pronta beva, oltre alla produzione di vini frizzanti.