VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:37. 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 Collecchio, Magliano (GR)

I- Sileno 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio superiore
- ✓ Poco vigoroso
- ✓ Fertilità media, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata

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

IL GRAPPOLO

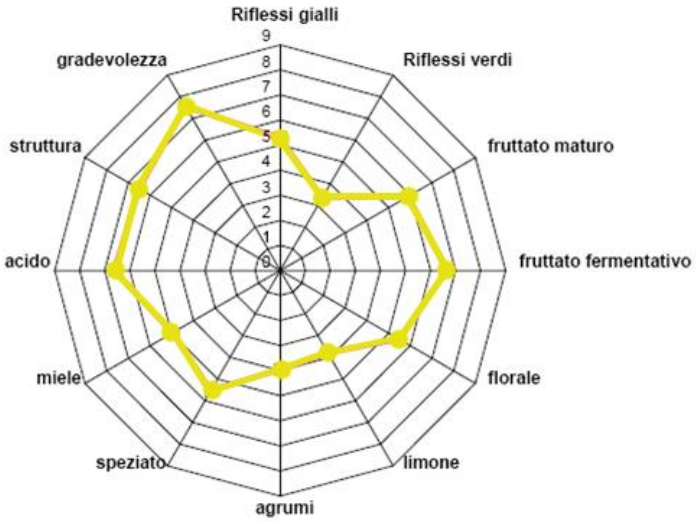
- Grappolo grande, piramidale, alato, semicompatto
- Acino medio, sferico-ellissoidale, con buccia sottile ma consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	4,75
Numero grappoli/ceppo	14,3
Peso medio grappolo (g)	333
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	5,15
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; profumo con note evidenti di fruttato fermentativo, leggermente floreale e speziato; gusto di frutta matura. Il clone è idoneo all'uvaggio e alla produzione di vini di pronta beva.