

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:55. 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 *CLONE*

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Odio	Media

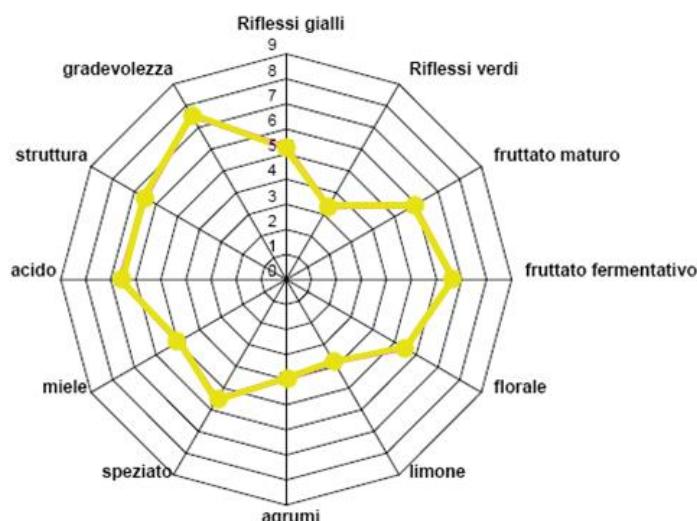
## *CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE*

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.