

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:50. 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**  
Massa Marittima (GR)

I - Sileno 3

## 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 e acino di dimensione superiore
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità media, piuttosto bassa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Tardiva

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo molto grande, compatto
- ✿ Acino grande



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,74
Numero grappoli/ceppo	14,4
Peso medio grappolo (g)	330
Peso medio acino (g)	3,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,30
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,52
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino, di struttura leggera; all'olfatto presenta marcate note di fruttato fresco e di speziato mediterraneo; al gusto è molto fresco.

Il clone è idoneo all'uvaggio e alla produzione di vini di pronta beva e frizzanti.