VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:22. 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.