

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 01:53. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Costitutore**  
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite);  
Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona";  
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;  
Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 189 del 14/08/2010

## **Origine**

Località Sarticola, Ortonovo (SP)

I-CVT 10

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Ortonovo (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	2003-2005

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Buona tolleranza ad attacchi di muffa grigia

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo medio, conico allungato, raramente alato, moderatamente compatto; rachide e pedicelli verdi con intense sfumature rosso-violacee
- ✚ Acino grande, sferoidale; buccia di colore giallo-verde con sfumature rosate, macchie rugginose nella parte esposta al sole



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite Moderata

Oidio Media

## **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

Fertilità reale 1,60

Produzione per ceppo (Kg) 4,08

Numero grappoli/ceppo 14,7

Peso medio grappolo (g) 279

Peso medio acino (g) 3,10

Peso legno potatura (g/ceppo) 627

Indice di Ravaz 6,50

## **PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI**

Zuccheri (°Brix) 19,7

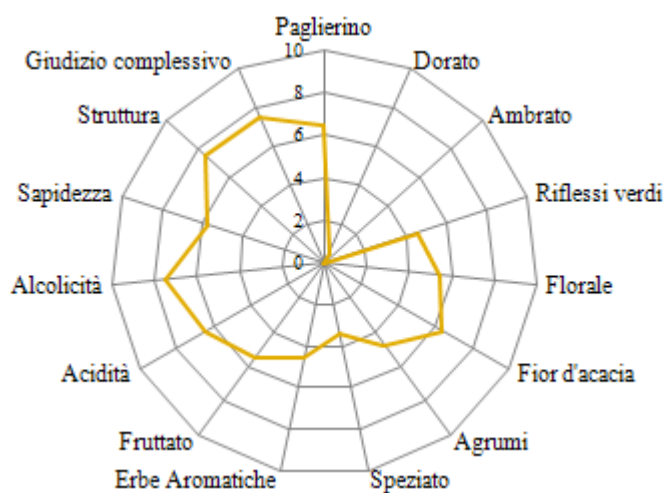
pH 3,08

Acidità totale (g/l) 5,60

Ac. Tartarico (g/l) 6,89

Ac. Malico (g/l) 0,70

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdi; al naso evidenzia intensi profumi floreali di erbe aromatiche e fruttati con spiccata nota agrumata; di ottima alcolicità (13 %), buona struttura ed idonea freschezza; gusto rotondo, armonico e persistente.