

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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

FASE FENOLOGICA EPOCA

| | |
|----------------|-------|
| 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 CRITTOGAMICHE | CLONE |
|--|--------------|
|--|--------------|

| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

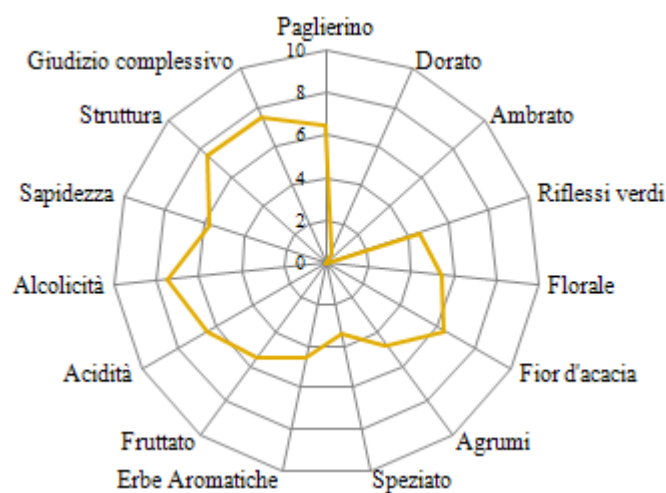
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|--|---------------------------------|--------------|
|--|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|----------------------|------|
| MOSTO | 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.