

# VERMENTINO B.

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



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 - DIS.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
Invaiatura	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
Odio	Media

### CARATTERISTICHE

#### 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

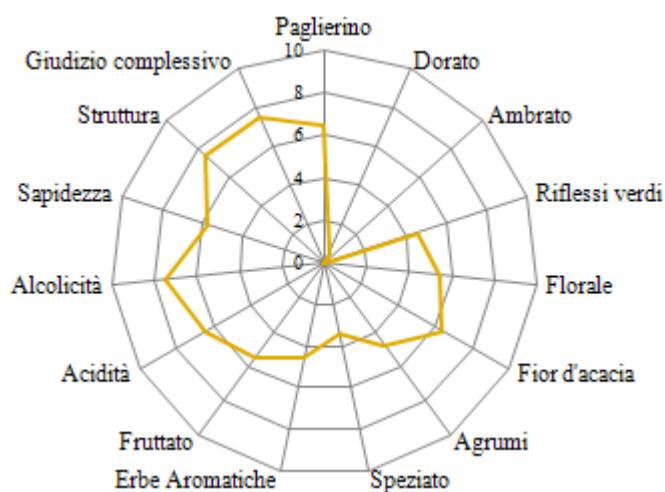
## CLONE

### PARAMETRI ENOCHIMICI

#### 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.