VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:08. 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 - DI.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
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

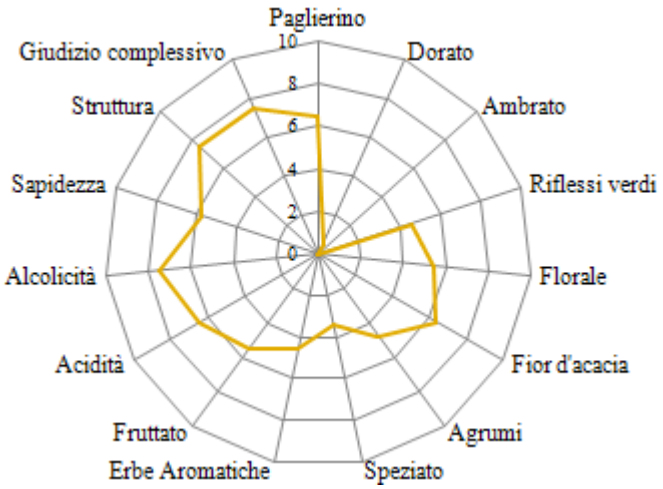
- Grappolo medio, conico allungato, raramente alato, moderatamente compatto; rachide e pedicelli verdi con intense sfumature rosso-violacee
- Acino grande, sferoidale; buccia di colore giallo-verde con sfumature rosate, macchie rugginose nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE 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.