

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

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 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
------------------	------

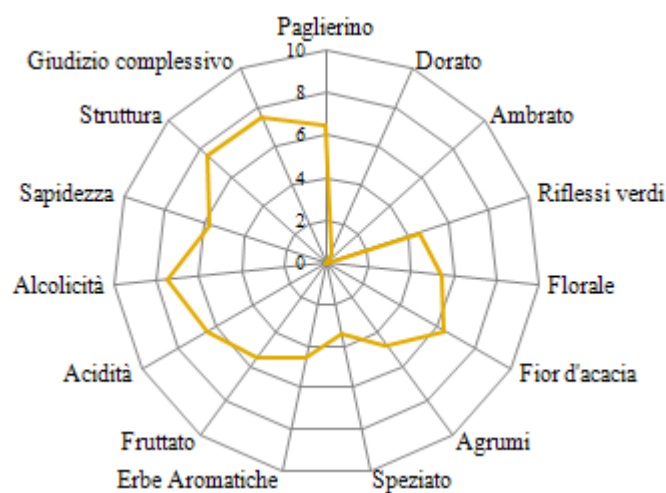
pH	3,08
----	------

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.
