

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:27. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuitore

CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Massa (MS)

I-CRA VIC
LOR 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Az. CRA per la Viticoltura (AR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2007 - 2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** meno compatto e di minor peso medio
- ✓ **Acino** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media o leggermente inferiore
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività contenuta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo conico allungato, spesso con un' ala
- ✚ Acino medio, sferico, uniforme, di colore dorato tendente all'ambrato a piena maturità, con buccia spessa e polpa molle

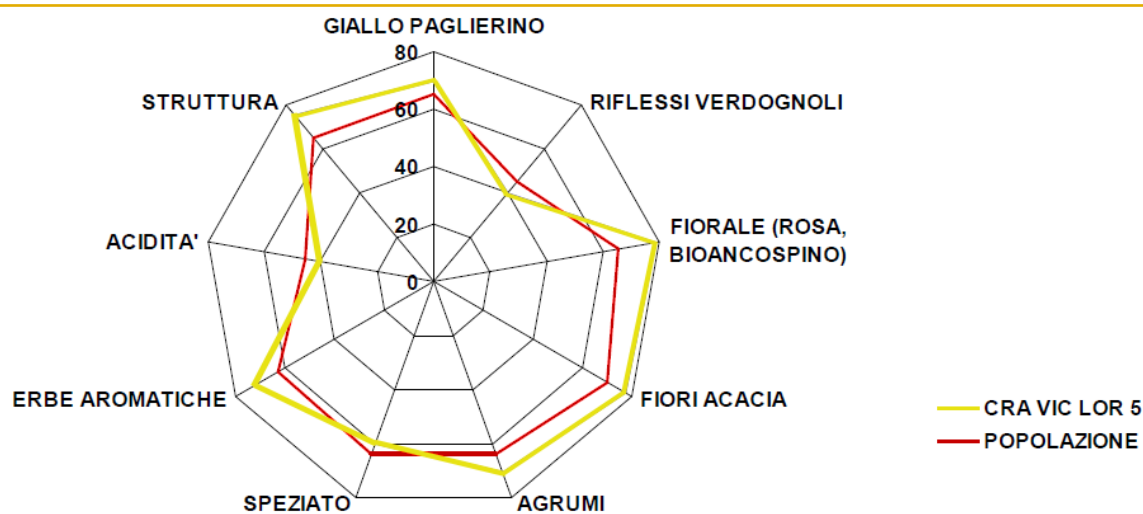
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,33 |
| Oidio | 0,83 |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,61 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,82 |
| Numero grappoli/ceppo | 10 |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | 2,55 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 940 |
| Indice di Ravaz | 3,08 |

| | PARAMETRI ENOCIMICI | CLONE |
|--------------|--------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,7 |
| | pH | 3,34 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,95 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi; profumato con odore fruttato (frutta matura, frutta esotica), sentori di agrumi (arancia, pompelmo e limone), speziato mediterraneo (salvia, timo) e floreale (acacia); al sapore si presenta pieno ed equilibrato, con lieve gusto amarognolo. I vini ottenuti dall'uva di questo clone sono complessivamente caratterizzati da buon equilibrio, finezza e piacevolezza.