

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

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

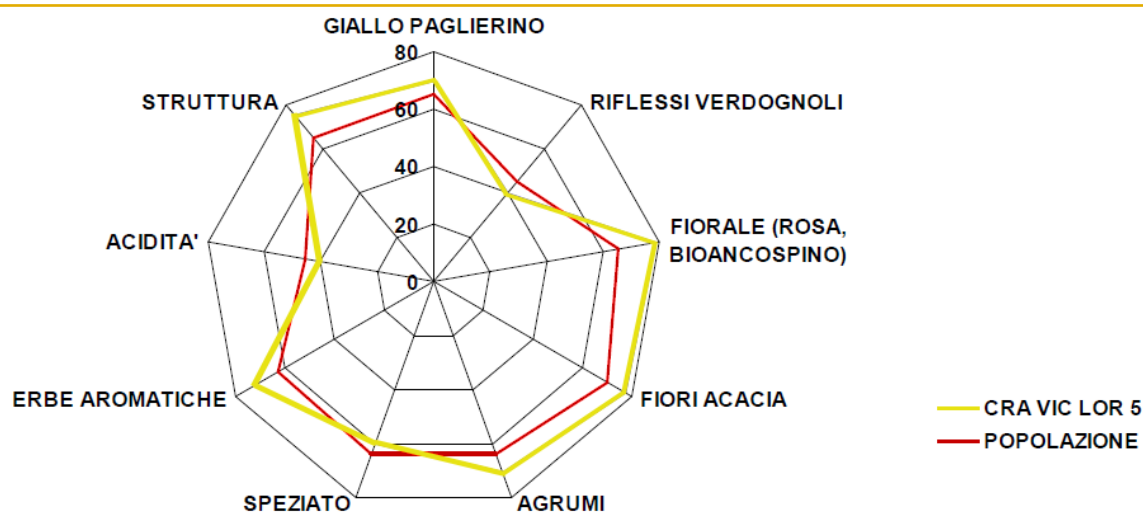
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI 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.