VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:48. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola (SI); TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Gavorrano (GR)

I-VR-CDO-2

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Località S. Angelo Scalo, Montalcino (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5319
Periodo di osservazione	2008-2010

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Il Grappolo

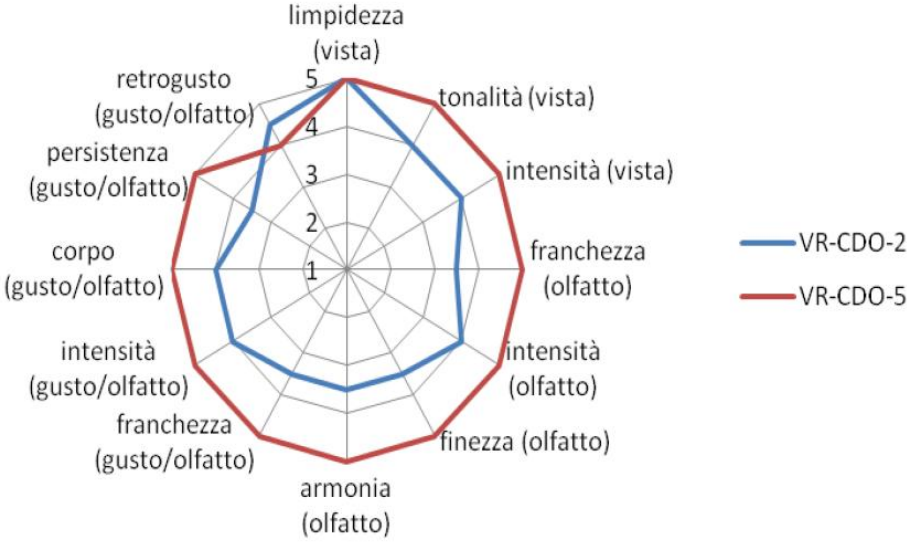
- Grappolo medio, leggermente largo, di forma conica, spargolo
- Acino medio, largo, sferoidale, con buccia pruinosa, di colore verde-giallo non uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,0
Produzione per ceppo (Kg)	2,30
Numero grappoli/ceppo	8,8
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,70
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,2
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona intensità olfattiva, fine, delicato, con note di fiori bianchi, agrumi e sentori di frutta (pesca, albicocca); buona acidità, equilibrato, buona persistenza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010