

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:22. CREA/SNCV ©2011-2024.



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-5

## 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

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



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

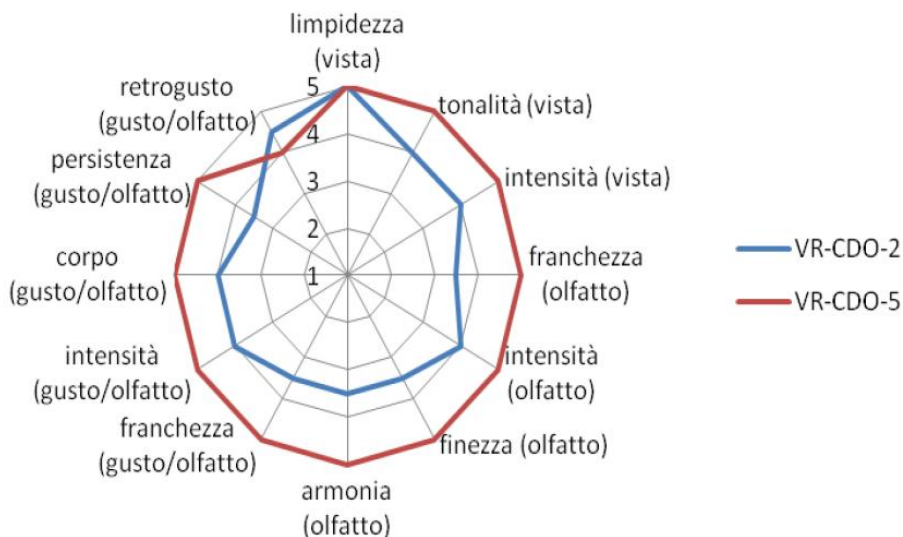
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**

	CLONE
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	2,6
Numero grappoli/ceppo	10,4
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI**

	CLONE (*)	
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,55
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di elevata intensità olfattiva, fine, armonico, con note di frutta (banana) e di fiori bianchi; leggera acidità, morbido, non amaro, leggera persistenza.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010