

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 05:35. CREA/SNCV ©2011-2022.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|----------------------|
| 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 | - |

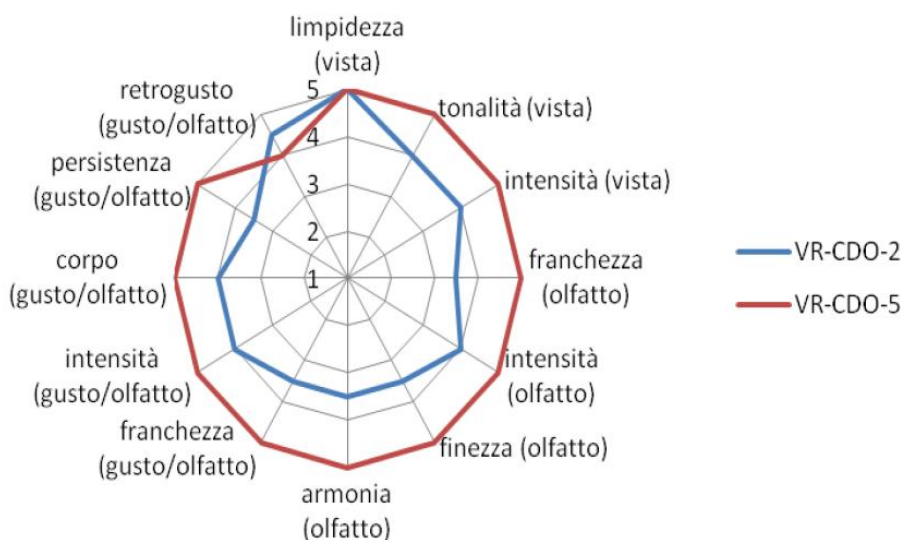
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE

| | 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 (*) |
|-------------------------------|------------------|
| MOSTO 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