VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 04:06. CREA/SNCV ©2011-2026.

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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

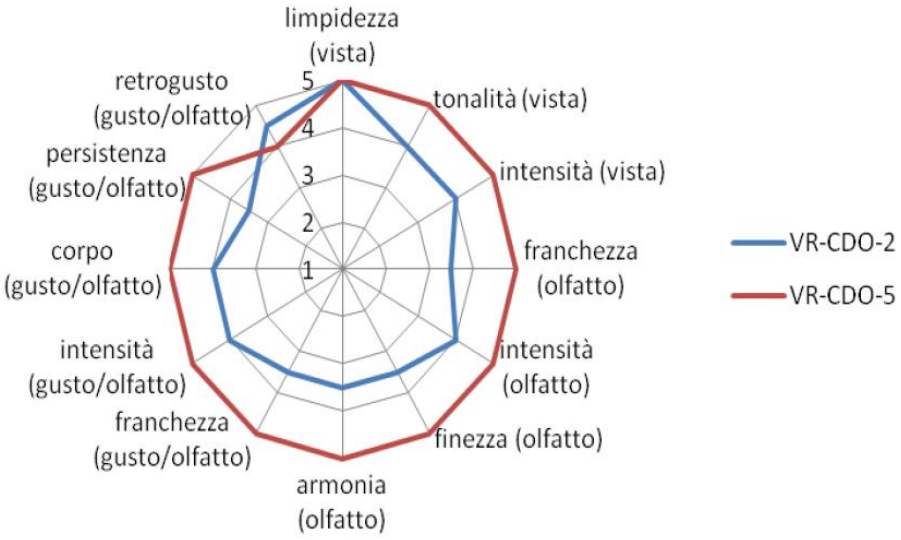
- Grappolo corto, leggermente largo, di forma conica, spargolo
- Acino medio, sferoidale, con buccia pruinosa, di colore verde-giallo non uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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