

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:56. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuttore

Az. Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Carrara (MS)

I-Ampelos BC 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Magliano (GR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630 |
| Periodo di osservazione | 2007-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di dimensioni leggermente maggiori
- ✓ Leggermente più tardivo in tutte le fasi fenologiche
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza all'Oidio; sensibile alla Peronospora
- ✓ Tollerante alla siccità e al vento

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di dimensioni medie, forma cilindrica, alato, con picciolo di colore verde
- ✿ Acino medio-lungo, sferoidale, con buccia di colore verde-giallo mediamente pruinosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

| | |
|---------|-------|
| Botrite | - |
| Oidio | Bassa |

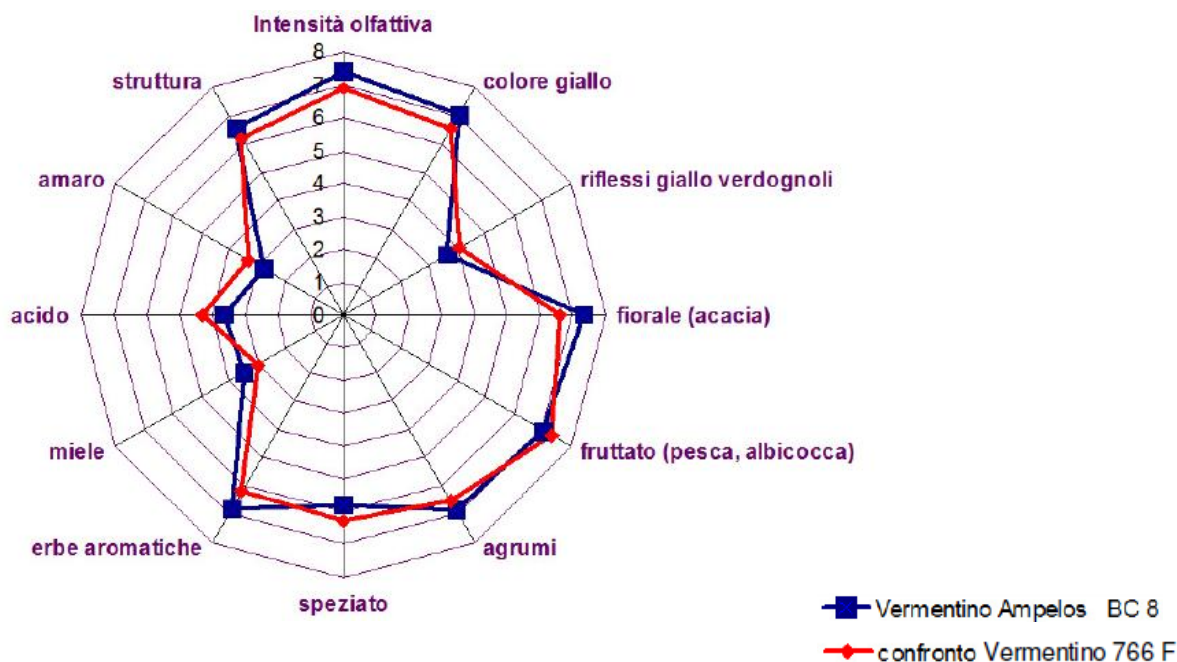
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,61 |
| Numero grappoli/ceppo | 12,4 |
| Peso medio grappolo (g) | 289 |
| Peso medio acino (g) | 3,0 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.000 |
| Indice di Ravaz | 3,61 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,6 |
| | pH | 3,37 |
| | Acidità totale (g/l) | 4,76 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,9 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,14 |

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2011-2012

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi giallognoli /verdognoli.

Profilo olfattivo intenso, fine, con prevalenti note floreali, fruttate (pesca, albicocca), agrumate e speziate.

Al gusto si presenta fresco e salino, di corpo medio alto, morbido, leggermente amarognolo. Nel complesso vino equilibrato ed armonico.