VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:20. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
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 FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

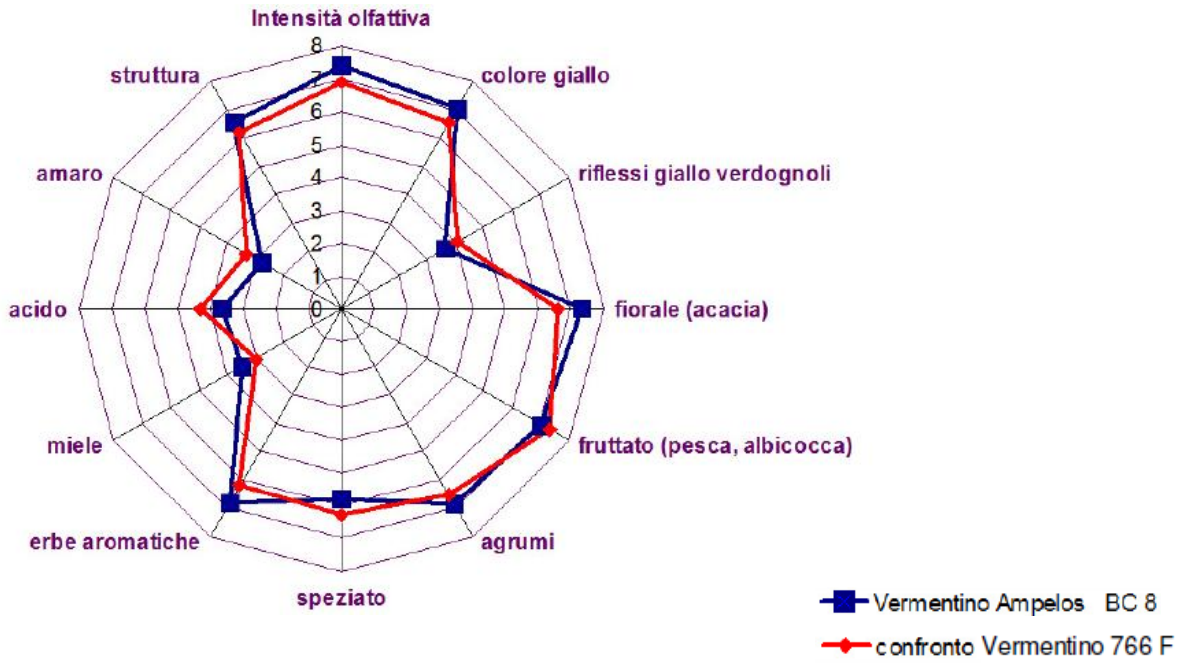
- Grappolo di dimensioni medie, forma cilindrica, alato, con picciolo di colore verde
- Acino medio-lungo, sferoidale, con buccia di colore verde-giallo mediamente pruinosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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.