

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Firenze, DISPAA – Sezione di Coltivazioni Arboree, Sesto F.no (FI)
Università degli Studi di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Pisa
Vivai "Gini", Via P. Togliatti, 41, 56040 Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Province di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

I - LA VITE
VERM 67

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Vivai Gini, Crespina (PI)
Forma di allevamento	Cordone speronato su 1103/P e SO4, sesto 0,8m x 2,5m
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000 p/ha
Periodo di osservazione	2009 - 2013
Clone di riferimento	VERM-PA-1

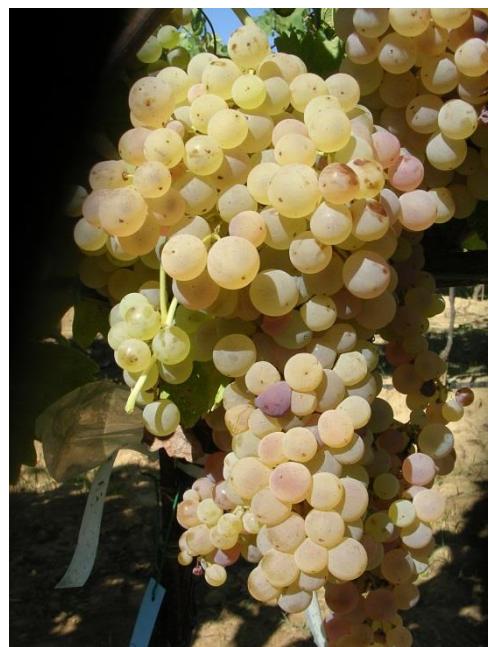
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Medio bassa
- ✓ Fertilità --
- ✓ Produttività Medio bassa

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo lungo di forma cilindrica con 1-2 ali nel grappolo principale, e spargolo.
- ▣ Acino di grandezza media, ellissoide e di colore giallo ambrato, con pruina nulla o molto debole. Buccia spessa e polpa non colorata, mediamente succosa con aroma moscato.



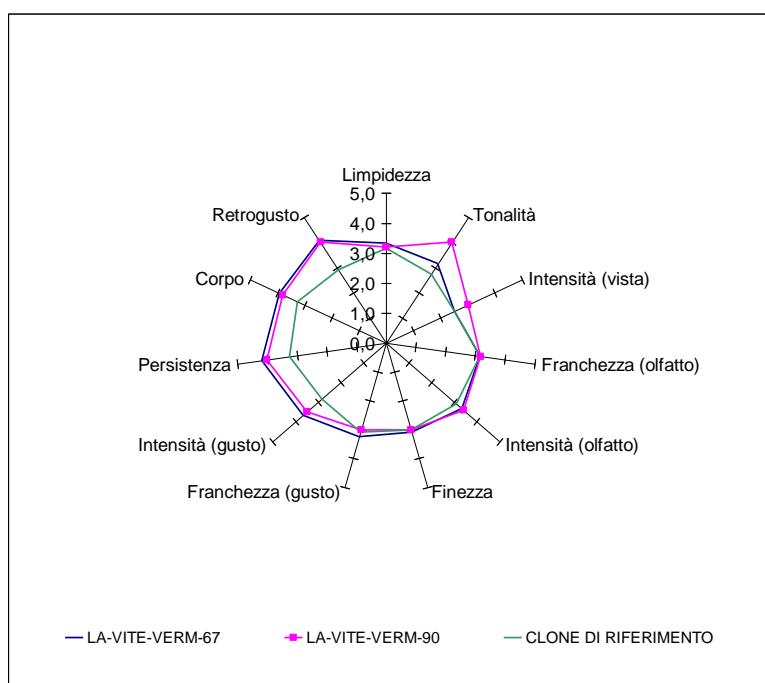
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE
Botrite		Bassa
Oidio		Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1.3
Produzione per ceppo (Kg)	1.2
Peso medio grappolo (g)	105,6
Peso medio acino (g)	2.3

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (°Brix)	23,6
pH	3,4
Acidità totale (g/l)	6,23
Ac. Tartarico (g/l)	6,3
Ac. Malico (g/l)	1,29
Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	14,08
Acidità totale (g/l ac. Tartarico)	6,23
pH	3,29
Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)	0,69
Acido Malico (g/l)	1,29
Acidità volatile (g/l ac. Acetico)	0,21

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore giallo paglierino e da una intensità e da un sapore molto persistente e, nel complesso, da caratteristiche qualitative piuttosto interessanti.



(*) Dati medi del triennio 2011-2013 (***) Dati medi del biennio 2012/2013