VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:07. 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 Provincie di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

I – LA VITE VERM 67

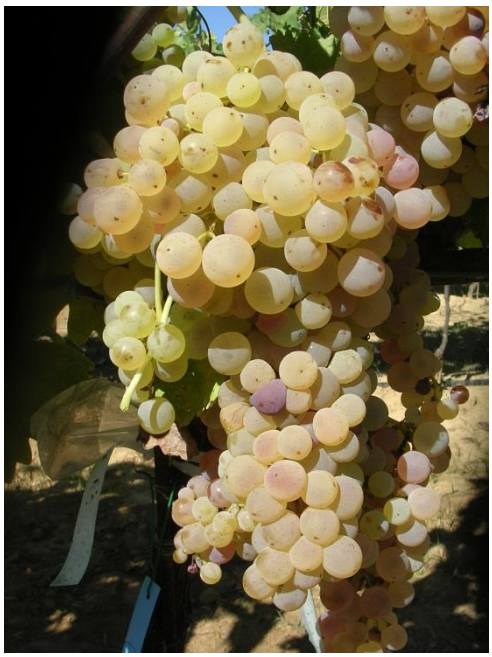
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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.

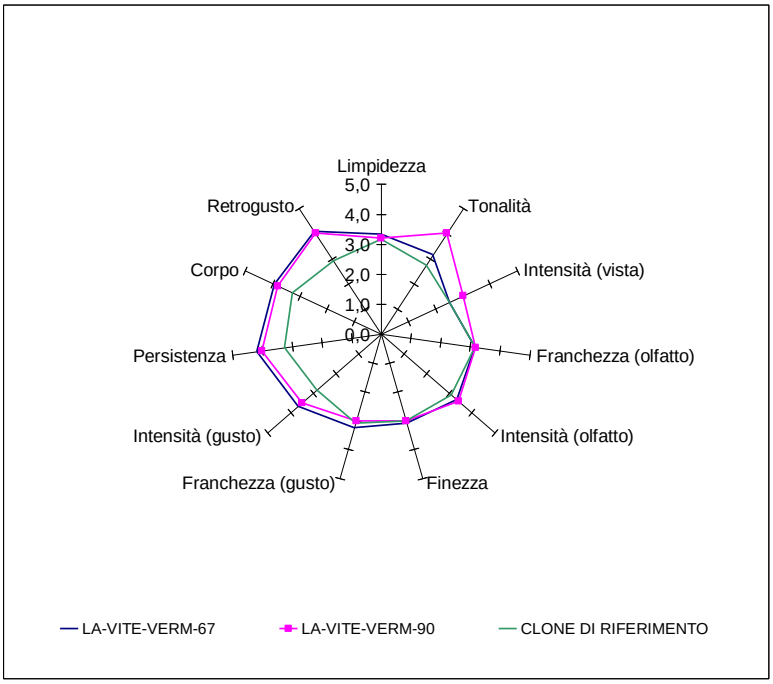
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

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
MOSTO (*)	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
VINO (**)	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