# VERMENTINO B.

*Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:47. CREA/SNCV ©2011-2025.*

**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

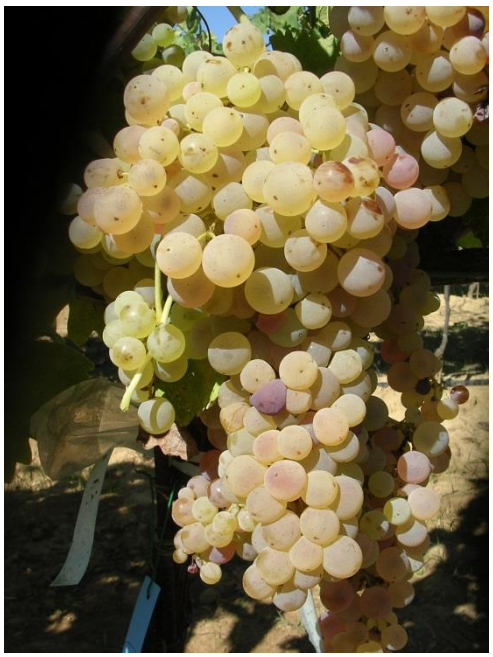
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|---|---|
| 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.

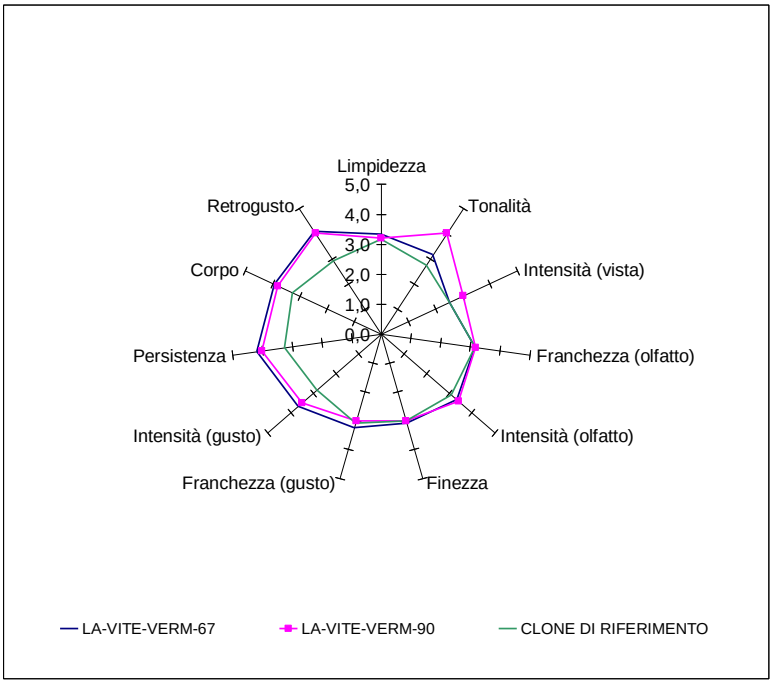
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | Bassa |
| Oidio | Bassa |

| 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