

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:30. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

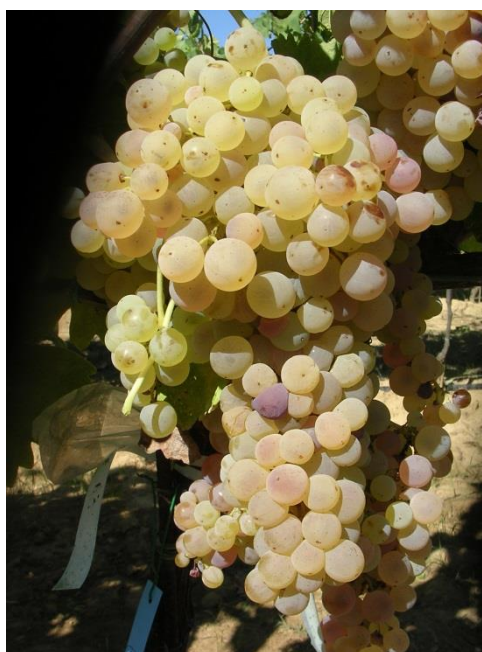
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	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**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

Fertilità reale

1.3

Produzione per ceppo (Kg)

1.2

Peso medio grappolo (g)

105,6

Peso medio acino (g)

2.3

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****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

Titolo alcolimetrico volumico (% vol)

14,08

VINO ()**

Acidità totale (g/l ac. Tartarico)

6,23

pH

3,29

Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)

0,69

Acido Malico (g/l)

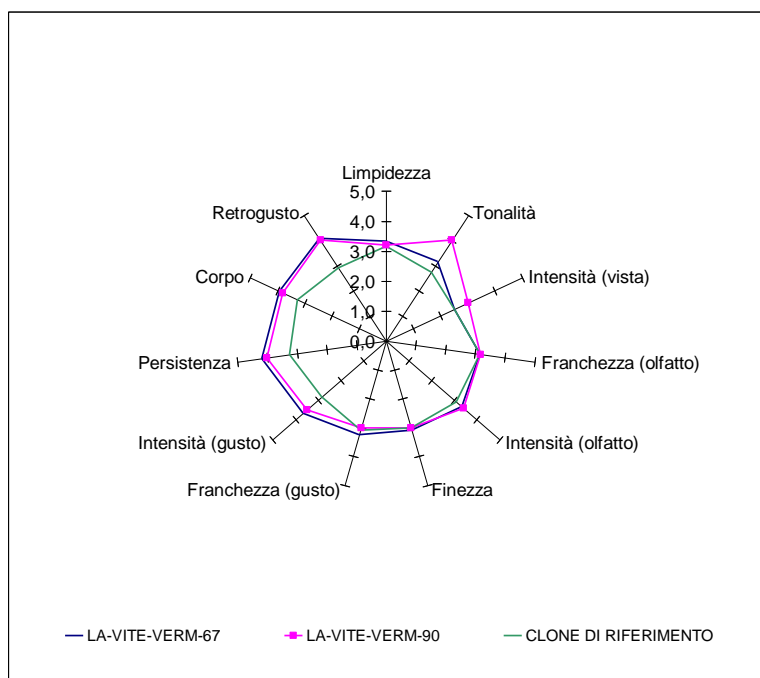
1,29

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