

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:56. 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 Province di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

I - LA VITE
VERMI 90

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	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo è corto di forma conica e mediamente compatto.
- ✚ Acino è di grandezza media, di colore verde/gialla-rosa, sferoidale. La buccia è sottile e debolmente pruinosa, la polpa non colorata, mediamente succosa con aroma moscato.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Bassa

Oidio

Bassa

CARATTERISTICHE**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

Fertilità reale

1.2

Produzione per ceppo (Kg)

1.3

Peso medio grappolo (g)

131,5

Peso medio acino (g)

2,1

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO (*)

Zuccheri (°Brix)

22.5

pH

3.5

Acidità totale (g/l)

6,32

Ac. Tartarico (g/l)

5,6

Ac. Malico (g/l)

0,98

Titolo alcolimetrico volumico (% vol)

13,50

VINO (**)

Acidità totale (g/l ac. Tartarico)

6,32

pH

3,24

Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)

< 1,0

Acido Malico (g/l)

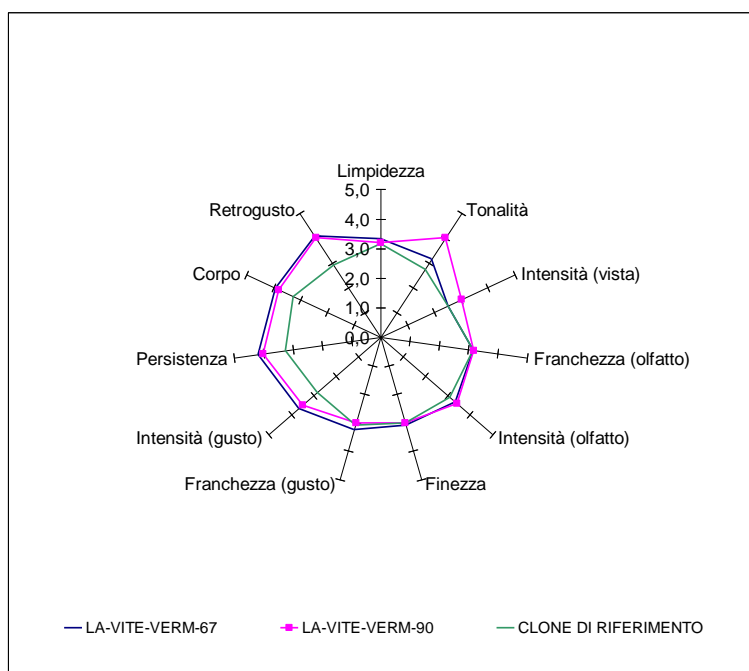
0,98

Acidità volatile (g/l ac. Acetico)

0,3

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore giallo paglierino con una tonalità vivace e da una intensità olfattiva spiccatamente marcata.



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