

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:33. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 147



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

## Origine

Az. Bernardi, S. Maria La Palma (SS)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Domenico Bordone, loc. S. Agnese, Monteu Roero (CN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	0,8 x 2,3 m.; 5434 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Superiore alla media varietale
- ✓ Produttività Buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

Grappolo medio, cilindrico-piramidale, allungato, semispargolo, con due corte ali.

Acino grande, ovoidale, con buccia mediamente consistente, di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,43
Oidio	0,50

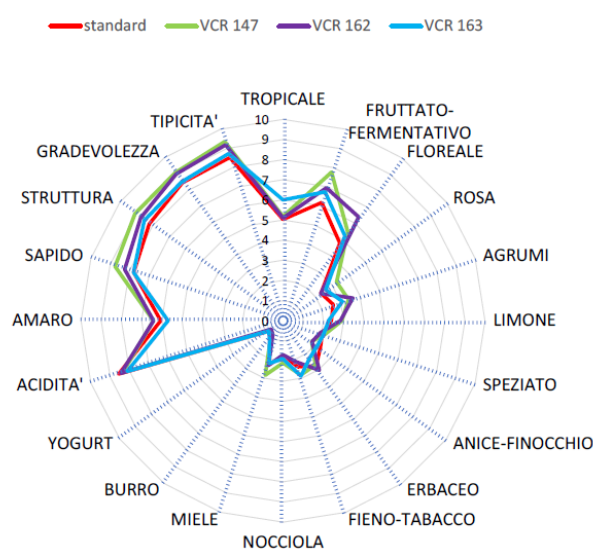
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
Fertilità basale	1,40
Fertilità reale	1,45
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,84
Peso medio grappolo (g)	289
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	3,96

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (Babo)	18,62
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	6,20
	Acido tartarico (g/l)	5,17
	Acido malico (g/l)	1,48
<b>VINO (**)</b>	Grado alcolico	12,69
	Acidità totale (g/l)	5,78
	pH	3,18
	Estratto netto (g/l)	18,15

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA*

Si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono delicate note floreali che sfociano sul fruttato-tropicale, accompagnate da leggeri sentori speziati e lievemente erbacei. In bocca si denota l'ottimo equilibrio gustativo tra il corpo e l'acidità, sapido e persistente si adatta sia alla vinificazione per vini fermi che alla spumantizzazione.

VERMENTINO VCR 147, VCR 162, VCR 163/VERMENTINO STANDARD



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2012/2013