VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

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)

I-VCR 163

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	Media
✓ Fertilità	Ottima
✓ Produttività	Buona e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo medio-piccolo, piramidale, semi-compatto, quasi
sempre dotato di un'ala sviluppata che forma quasi un secondo grappolo.

Acino piccolo, ovoide, con buccia mediamente consistente, di colore giallo-dorato.

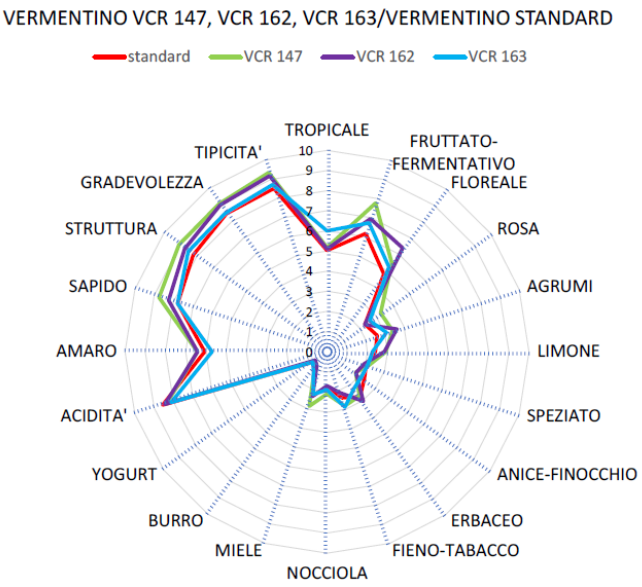
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,43
Oidio	0,49

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,37
Fertilità reale	1,47
Fertilità potenziale	--
Produzione per ceppo (Kg)	3,78
Peso medio grappolo (g)	274
Peso medio acino (g)	--
Peso legno potatura (g/ceppo)	--
Indice di Ravaz	--

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,8
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Acido tartarico (g/l)	5,23
	Acido malico (g/l)	1,62
VINO (**)	Grado alcolico	12,86
	Acidità totale (g/l)	5,775
	pH	3,39
	Estratto netto (g/l)	18,15

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presentano intensi profumi floreali freschi che richiamano le rose, accompagnati da leggeri sentori speziati. In bocca si denota l'ottimo equilibrio gustativo, minerale e persistente, di buona acidità sostenuta da un buon corpo. Si addice alla creazione di vini frizzanti o spumanti oppure per vini elaborati passati, per periodi più o meno prolungati, in botti di legno o barrique.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione
(**) Dati medi relativi al biennio 2012/2013