

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:55. 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, Monte 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, ovoidale, con buccia mediamente consistente, di colore giallo-dorato.



VERMENTINO VCR 163

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	--

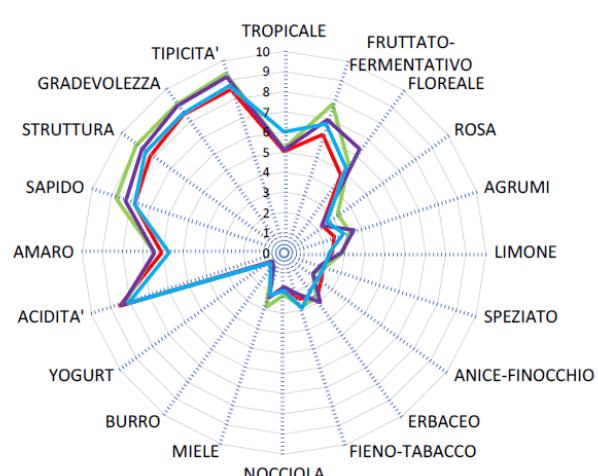
MOSTO (**)	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	18,8	
pH	3,35	
Acidità totale (g/l)	6,3	
Acido tartarico (g/l)	5,23	
Acido malico (g/l)	1,62	
Grado alcolico	12,86	
Acidità totale (g/l)	5,775	
pH	3,39	
Estratto netto (g/l)	18,15	

## 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.

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

— standard — VCR 147 — VCR 162 — VCR 163



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

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