

VERMENTINO B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Finale Ligure (SV)

I-CVT 84

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1986-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Medio-precocce
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, conico o cilindrico, lungo, talora con un'ala sviluppata, moderatamente compatto
- ✿ Acino grande, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate e piccole macchie rugginose se esposta al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

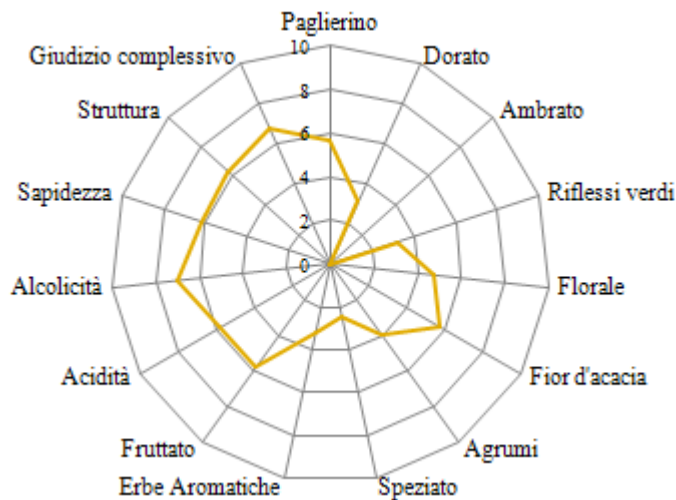
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	3,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	5,47

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	19,6
pH	3,20
Acidità totale (g/l)	6,30
Ac. Tartarico (g/l)	5,40
Ac. Malico (g/l)	1,70

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino carico; intensi profumi floreali e fruttati (note di mandorle ed agrumi), sentore di erbe aromatiche; di buona alcolicità (12.0 %), strutturato e abbastanza fresco, gusto pieno, sapido e persistente.