

# VERMENTINO B.

I - Sirena 1



## Costitutore

Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive; Univ. degli Studi di Pisa – DCDSL; Univ. degli Studi di Firenze – DIPSА; CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

Massa Marittima (GR)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità bassa
- ✓ Produttività inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Precoce

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, corto, piramidale, semicompatto, con due brevi ali
- ✎ Acino medio-grande, sferico, con buccia consistente ma non spessa



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE**

**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	2,76
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	2,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE**

**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,4
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	5,21
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino, di buona struttura, con note di floreale e fruttato, gradevole, sapido, con finale leggermente amarognolo; si presta a breve invecchiamento in bottiglia.