

VERMENTINO B.

I-
Marem
3



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

Località Alberese, Grosseto (GR)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

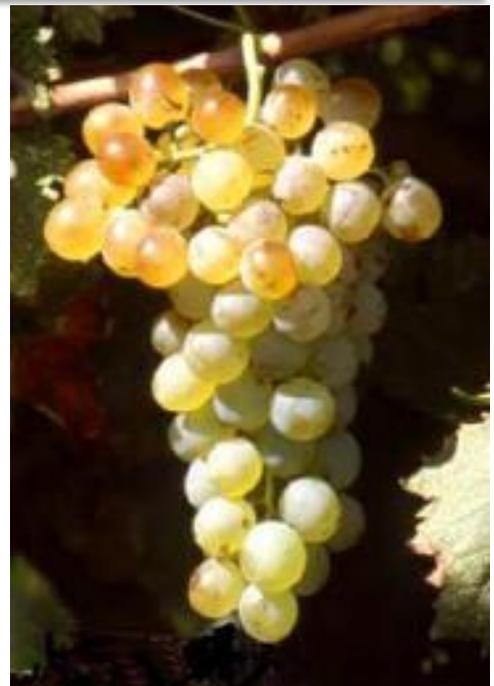
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-bassa
- ✓ Buona tolleranza alla botrite

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, tronco-cilindrico, con un'ala corta, semispargolo
- ✿ Acino medio, ellissoidale, corto



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

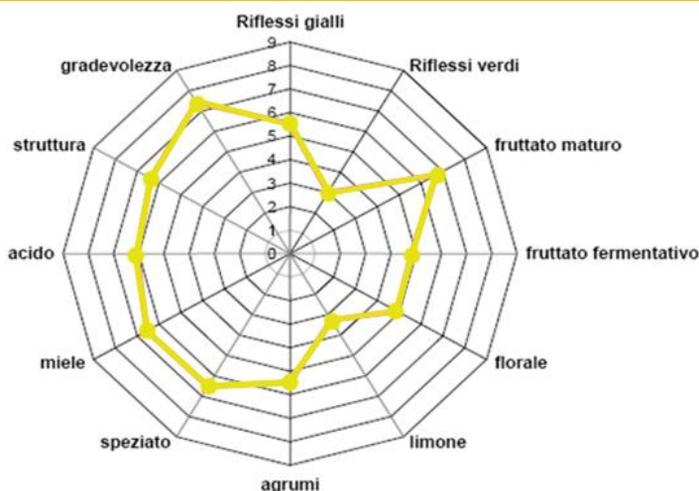
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	206
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,05
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il vino si caratterizza per la buona freschezza, la struttura e l'ottimo equilibrio; il gusto di fruttato maturo è molto accentuato con note di miele e di speziato mediterraneo.

Il clone risulta idoneo all'uvaggio per aggiungere complessità aromatica sia nella produzione di vini strutturati sia in quelli di pronta beva, oltre alla produzione di vini frizzanti.