

# VERMENTINO B.



## Costitutore

Provincia di Grosseto – Dip. Attività Produttive; Univ. degli Studi di Pisa – DCDSL; Univ. degli Studi di Firenze – DIPSA; 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)

I - Sileno 3

## 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** e **acino** di dimensione superiore
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità media, piuttosto bassa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Medio-tardiva |
| Fioritura              | -             |
| Invaiaura              | -             |
| Maturazione            | Tardiva       |

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo molto grande, compatto
- 🍇 Acino grande



---

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b> | <b>CLONE</b> |
|------------------------------------------------------|--------------|

---

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|

---

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,25 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,74 |
| Numero grappoli/ceppo         | 14,4 |
| Peso medio grappolo (g)       | 330  |
| Peso medio acino (g)          | 3,3  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

---

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>PARAMETRI<br/>ENOCIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------------------------|--------------|

---

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)     | 19,30 |
|              | pH                   | 3,25  |
|              | Acidità totale (g/l) | 5,52  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|              | Ac. Malico (g/l)     | -     |

---



---

**ANALISI SENSORIALE**


---



---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**


---

Vino di colore giallo paglierino, di struttura leggera; all'olfatto presenta marcate note di fruttato fresco e di speziato mediterraneo; al gusto è molto fresco.

Il clone è idoneo all'uvaggio e alla produzione di vini di pronta beva e frizzanti.