

# VARIETÀ VERMENTINO clone CVT 133



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)  
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia  
della Vite) – Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Responsabile selezione: F. Mannini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Ortonovo (SP)

I-CVT 133

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortonovo (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1999-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, cilindrico – piramidale, medio - lungo, alato, moderatamente compatto

**Acino:** sferoidale, da medio a medio - piccolo, giallo con sfumature dorate o rosate, macchie rugginose se esposto al sole

**Vigoria:** medio – elevata

**Fertilità:** elevata

**Produttività:** elevata e costante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio – tardivo</b>
Fioritura	<b>Media</b>
Invaiaatura	<b>Media</b>
Maturazione	<b>Medio</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Moderata</b>
Oidio	<b>Media</b>

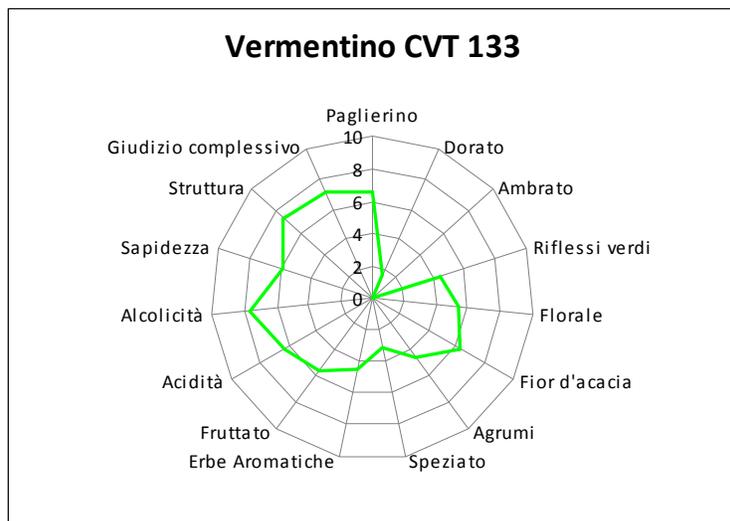
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.70</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3.80</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>13</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>280</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.30</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.100</b>
Indice di Ravaz	<b>3.45</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20.8</b>
	pH	<b>3.24</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5.80</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>3.10</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>2.00</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdi; intensi profumi florali, fruttati, di erbe aromatiche e spiccata nota agrumata; di elevata alcolicità (13%), ben strutturato e di buona freschezza (pH 3.00), gusto rotondo, armonico e persistente.