

# VERMENTINO B.



## 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. 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)	3.000
Periodo di osservazione	1986 - 1989

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

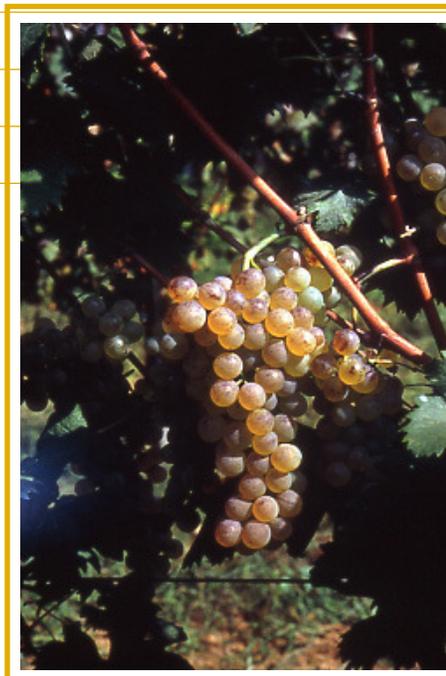
**Grappolo:** grande, conico o cilindrico lungo, talora con un'ala, sviluppata, moderatamente compatto

**Acino:** sferoidale o ellittico corto, grande, giallo con sfumature dorate o rosate, piccole macchie ruginose se esposto al sole

**Vigoria:** medio

**Fertilità:** elevata

**Produttività:** elevata e costante



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

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

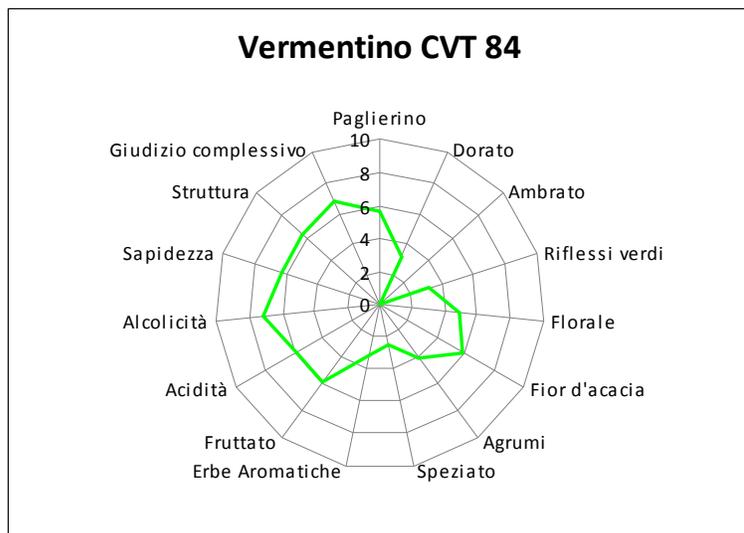
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.50</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5.20</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>14</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>360</b>
Peso medio acino (g)	<b>3.2</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>950</b>
Indice di Ravaz	<b>5.47</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19.6</b>
	pH	<b>3.20</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6.30</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>5.40</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>1.70</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino carico; intensi profumi florali e fruttati (note di mandorle ed agrumi), sentore di erbe aromatiche; di buona alcolicità (12.0%), strutturato e abbastanza fresco (pH 3.15), gusto pieno, sapido e persistente.