

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. 253 del 30/10/2007

Origine

Ortonovo (SP)

I-CVT 134

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ortonovo (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	1999 - 2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

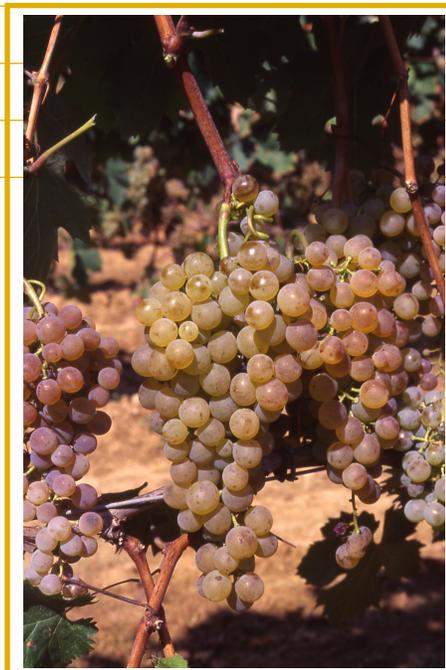
Grappolo: medio - grande, piramidale lungo, spesso con un'ala sviluppata, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, medio, giallo con sfumature rosate, macchie rugginose se esposto al sole

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata e costante



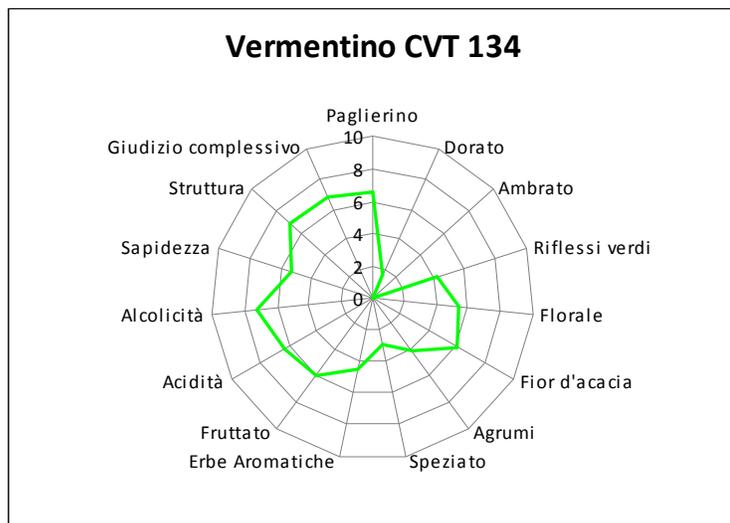
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.60
Produzione per ceppo (Kg)	4.00
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	306
Peso medio acino (g)	2.70
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.300
Indice di Ravaz	3.07

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.8
	pH	3.24
	Acidità totale (g/l)	5.40
	Ac. tartarico (g/l)	3.00
	Ac. malico (g/l)	2.00

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdi; intensi profumi florali, di erbe aromatiche e fruttati, spiccata nota agrumata; di ottima alcolicità (12.8%), discreta struttura ed idonea freschezza (pH 3.00), gusto rotondo, armonico e persistente.