

VARIETÀ VERMENTINO B.



Costitutore

- C.R.A. Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
- C.I.V.V. Ampelos
- Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla
- Az. Agr. Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Massa (MS)

I-CRA VIC LOR 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Poggibonsi (SI)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2,80 x 1,00
Periodo di osservazione	2001 – 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: taglia inferiore alla media, forma conica allungata, spesso alato, con peso e compattezza inferiori alla media

Acino: medio, sferico, uniforme, di colore dorato tendente all'ambrato a piena maturità, con buccia spessa e polpa molle.

Vigoria: media

Fertilità: medio – bassa

Produttività: contenuta



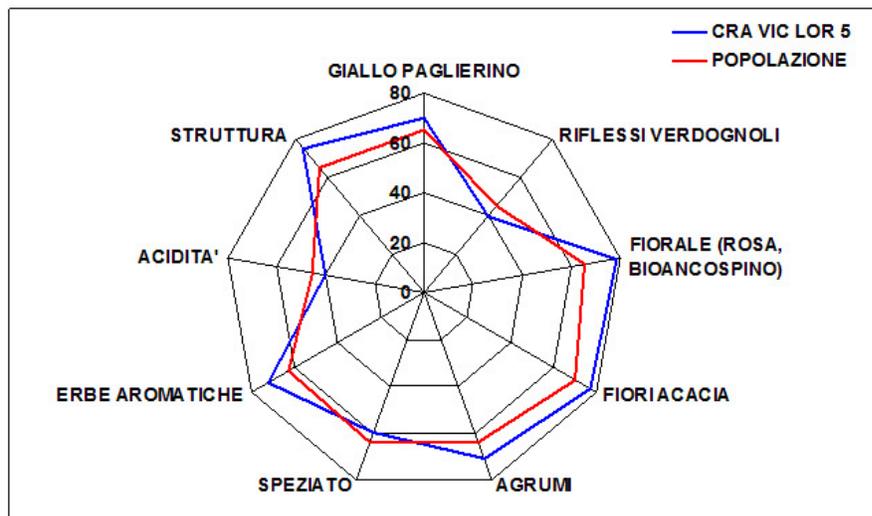
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio - precoce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	II° - III° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Inferiore alla media
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	2,82
Numero grappoli/ceppo	10,1
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	2,55
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,94
Indice di Ravaz	3,08

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,7
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	6,95
	Ac. Malico (g/l)	
Minivinificazioni svolte presso cantina C.R.A. – sede Gaiole in Chianti		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. All'olfatto è profumato con odore fruttato (frutta matura, frutta esotica), sentori di agrumi (arancia, pompelmo, limone), speziato mediterraneo (salvia, timo) e floreale (acacia). Al gusto è pieno ed equilibrato, leggermente amarognolo.