

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

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

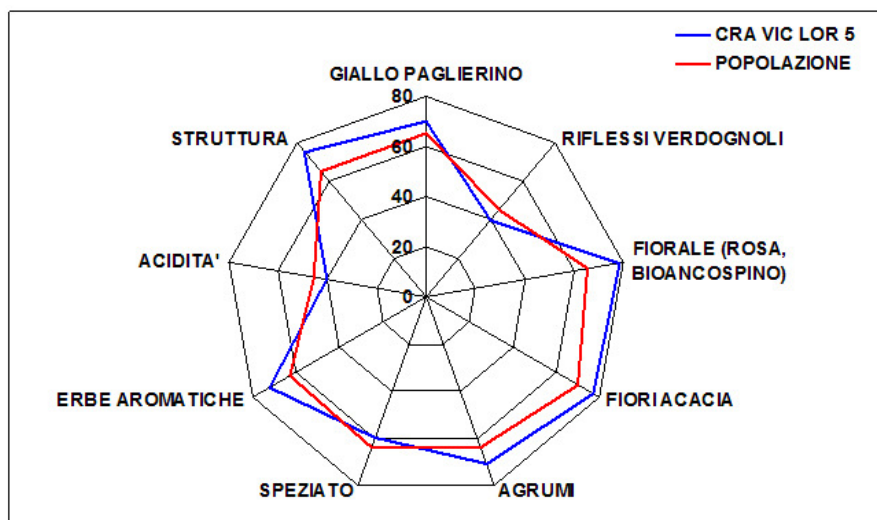
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,61</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,82</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>10,1</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>280</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,55</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>0,94</b>
Indice di Ravaz	<b>3,08</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,7</b>
	pH	<b>3,34</b>
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,95</b>
	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.