

# VARIETÀ 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. 189 del 14/08/2010

## Origine

Loc. Sarticola di Ortonovo (SP)

I-CVT 10

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                     | Ortonovo (SP)                  |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3000                           |
| Periodo di osservazione        | 2003-05                        |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, conico allungato, corto, raramente alato, moderatamente compatto

**Acino:** sferoidale, grande, giallo con sfumature rosate, rugginoso esposto al sole

**Vigoria:** da moderata a media

**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>        |
| Invaiatura                    | <b>Media</b>        |
| Maturazione                   | <b>Medio</b>        |

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

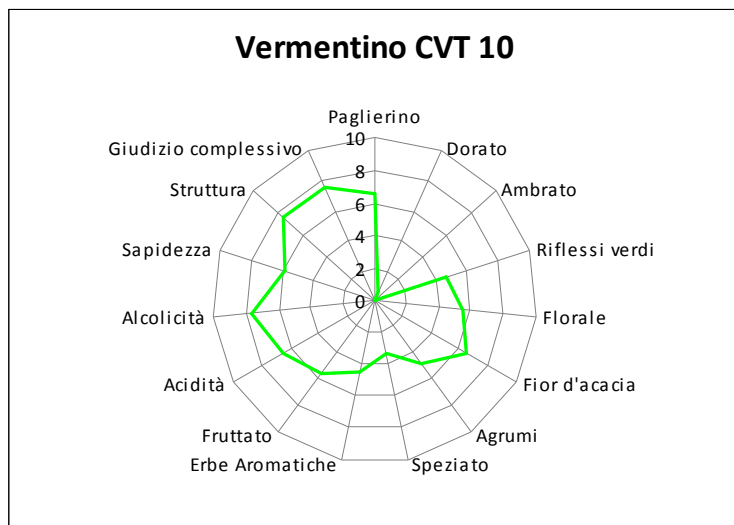
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | <b>1.60</b>         |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | <b>4.10</b>         |
| Numero grappoli/ceppo                        | <b>15</b>           |
| Peso medio grappolo (g)                      | <b>280</b>          |
| Peso medio acino (g)                         | <b>3.10</b>         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | <b>630</b>          |
| Indice di Ravaz                              | <b>6.50</b>         |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                     | <b>20.0</b>         |
|              | pH                                    | <b>3.08</b>         |
|              | Acidità totale (g/l)                  | <b>6.60</b>         |
|              | Ac. tartarico (g/l)                   | <b>6.80</b>         |
|              | Ac. malico (g/l)                      | <b>0.70</b>         |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdi, intensi profumi florali, di erbe aromatiche e spiccata nota agrumata; di ottima alcolicità (13%), buona struttura ed idonea freschezza (pH 3.00), gusto rotondo, armonico e persistente.