

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

Albenga (SV)

I-CVT 78

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1986-89

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

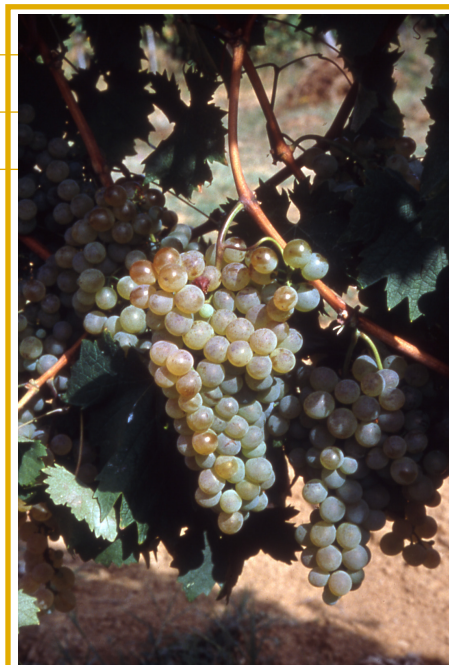
Grappolo: medio-grande, conico o piramidale medio-lungo, talora con un'ala, sviluppata e lungamente pedunculata, mediamente compatto

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

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata e costante



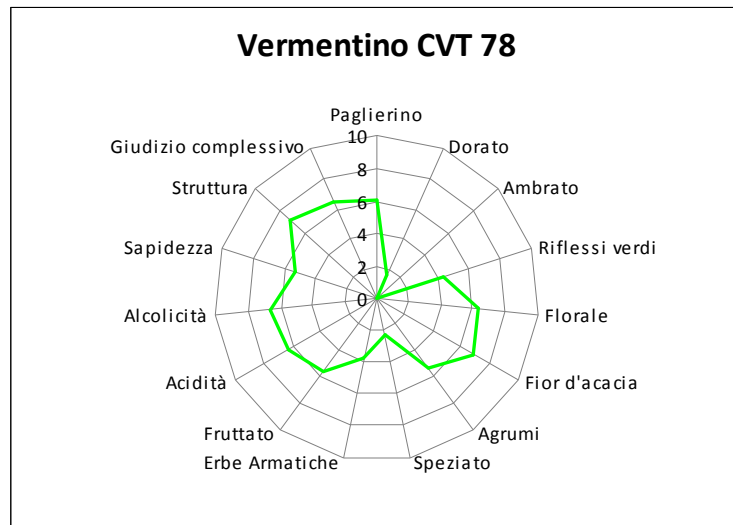
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	4.00
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	335
Peso medio acino (g)	2.70
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3.63

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19.5
	pH	3.15
	Acidità totale (g/l)	7.00
	Ac. tartarico (g/l)	5.40
	Ac. malico (g/l)	2.50

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino, resistente all'imbrunimento; intensi profumi florali, fruttatati, con nota agrumata, sentore di erbe aromatiche; di adeguata alcolicità (11.5%), strutturato e di buona freschezza (pH 3.05), gusto rotondo, abbastanza persistente.