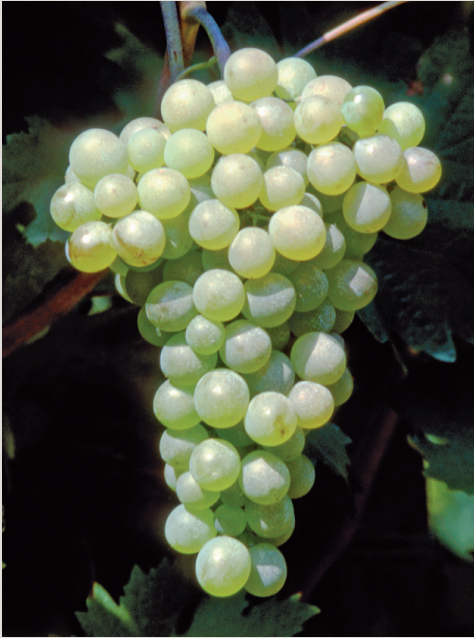


VERMENTINO

Molto probabilmente di origine spagnola, si è diffuso in Liguria, Sardegna e Toscana. È coltivato anche in Corsica ed in Provenza.



Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, tanto che anche il Pigato e la Favorita sono riconosciuti come sinonimi di Vermentino. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, foglioline apicali spiegate, di colore bianco con orlo carminato. Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata con seni a bordi sovrapposti, lembo di colore verde cupo un po' bolloso, quasi glabro. Seno peziolare a U o a lira chiusa. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-grosso, cilindrico-piramidale, a volte un po' spargolo. Acino medio-grosso, sferoide, di colore giallastro; buccia pruinosa di media consistenza, ombelico persistente; polpa succosa di sapore neutro.

Attitudini culturali: vigoria buona, portamento della vegetazione lievemente eretto; tralci lunghi, di discreta robustezza, plastici. Preferisce o meglio esige località di collina arieggiate e terreni ben esposti, non fertili od umidi.

Allevamento e potatura: si adatta alle varie forme di allevamento relativamente espanse ed a potature diverse, anche corte. Accetta forme di allevamento per la meccanizzazione integrale.

Epoca di germogliamento: medio-precoce.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: teme l'oidio e la peronospora al grappolo in annate tendenzialmente umide. Sensibile alle brinate e alle gelate tardive. Ha evidenziato problemi di incompatibilità su 420A.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo con riflessi dorati, di profumo ampio e fresco, di sapore asciutto, rotondo, caldo, delicatamente aromatico; migliora con un leggero invecchiamento.

Cloni in moltiplicazione: Vermentino, VCR1, VCR2, VCR12, CAPVS3, CAPVS12, CVT14, CVT55, CVT66, CVT78, CVT84, CVT105, CVT121, Vermentino (biotipo Pigato) VCR367, VCR370; cloni francesi: Inra-Entav 640, 766.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	3.896	3.903	3.844	2.999	4.484

I dati 2010 sono stime su dati regionali e/o di altra fonte

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	-	1.057	833	2.507	3.089

VERMENTINO

VCR1

Origine: Follonica (GR)



Anno di omologazione: 1994

VERMENTINO

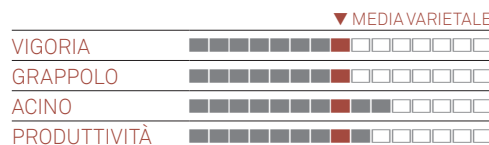
VCR2

(Biotipo Favorita)

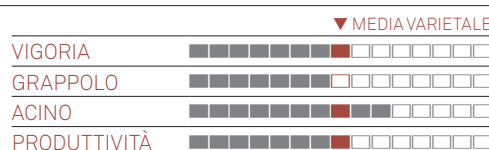
Origine: Monteu Roero (CN)



Anno di omologazione: 2000



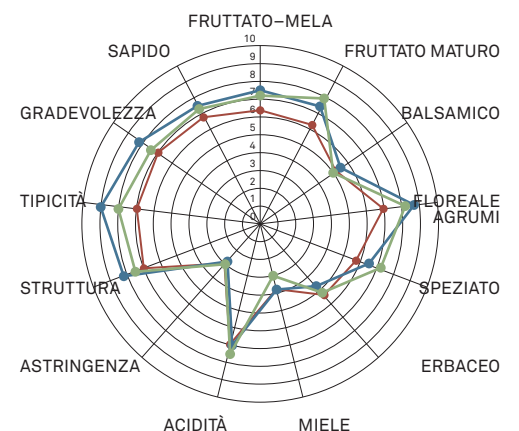
Potenziale enologico: per vini fruttati, delicati, di buona acidità ed elevata tipicità da consumarsi giovani o con leggero invecchiamento.



Potenziale enologico: dà vini fruttati, freschi, di buona struttura. Si presta all'affinamento in barrique. Ottimo il taglio con VCR1 e VCR12.

ANALISI SENSORIALE

— Media varietale — VCR1 — VCR2



VERMENTINO VCR12

Origine: Montescudaio (PI)



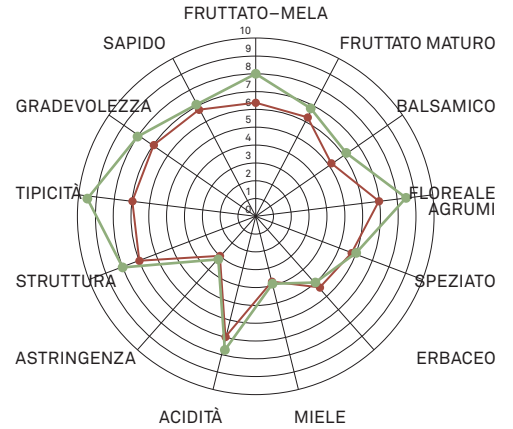
Anno di omologazione: 2004

	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRAPPOLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PRODUTTIVITÀ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Potenziale enologico: dà vini di buona alcolicità ed acidità, di notevole finezza, freschi, floreali. Indicato il taglio con VCR1.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR12



VERMENTINO (Biotipo Pigato) VCR367

Origine: Finale Ligure (SV)



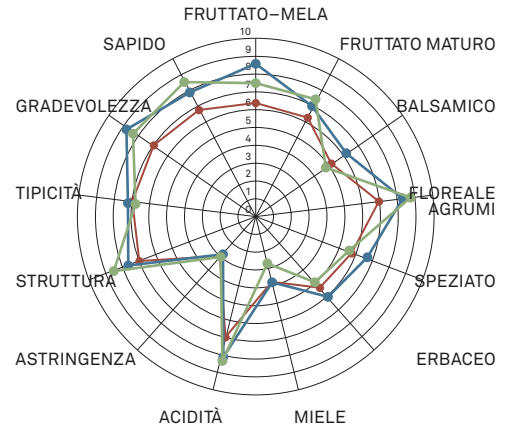
Anno di omologazione: 2013

	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRAPPOLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PRODUTTIVITÀ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Potenziale enologico: dà vini di buona acidità e struttura, sapidi, eleganti, con aromi fruttato-floreali e leggermente balsamici, di sapore asciutto, adatti all'affinamento in barrique.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR367 ● VCR370



VERMENTINO (Biotipo Pigato) VCR370

Origine: Finale Ligure (SV)



Anno di omologazione: 2013

	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRAPPOLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PRODUTTIVITÀ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Potenziale enologico: dà vini di medio corpo e buona acidità, fruttati, balsamici, con sentori agrumati e leggermente speziati, da consumarsi freschi.