



# Vermentino

## Origine e cenni storici

L'origine di questo vitigno è tuttora sconosciuta, si pensa comunque che sia originario della penisola iberica dalla quale si sia in seguito diffuso intorno al 1300 sulle coste tirreniche settentrionali. Acerbi (1825), cita questo vitigno particolarmente diffuso nella zona di San Remo. Nel Vermentino vengono identificati *Favorita* e *Pigato*, ma i pareri a riguardo sono contrastanti.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Piccabon, Uva sapaiola, Vermentino bianco, Formentino, Brustiano bianco o di Corsica, Malvasia grossa.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione di questo vitigno è praticata tradizionalmente in Toscana nella provincia di Massa Carrara e nelle zone più tradizionali della Liguria; attualmente è uno dei vitigni maggiormente diffusi della parte settentrionale della Sardegna. Il Vermentino viene principalmente utilizzato per la vinificazione ma anche come uva da tavola. Può essere vinificato in purezza, ma solitamente entra in uvaggi con varietà bianche locali. Entra in numerose DOC quali *Cinque terre, Colli di Luni, Golfo del Tigullio, Riviera Ligure di Ponente, Bianco della Valdinievole, Bolgheri, Candia, Colli Lucchesi, Montecarlo, Vermentino di Gallura* e *Vermentino di Sardegna*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso, di colore bianco con orlo carminato.

*Foglia adulta* medio-grande, pentagonale, quinquelobata, con seno peziolare a U o a lira chiusa. Lembo piano, a volte bolloso, piegato lievemente a gronda.

*Grappolo* medio o medio-grande, cilindrico o piramidale, mediamente spargolo.

*Acino* medio-grande, sferoidale. Buccia pruinosa di media consistenza, di colore giallo-ambtrato o giallo verdastro.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: media  
Invaiaura: tardiva      Maturazione: tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

  

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme	X	X	

## Esigenze ambientali e colturali

Si presta alla coltivazione in terreni asciutti, collinari, soleggati; l'allevamento è possibile inoltre in terreni di tipo pianeggiante, profondi dove però predilige forme di allevamento espanse; si adatta bene anche a forme di allevamento compatte a potatura corta (tipo alberello). Presenta buona tolleranza nei confronti di venti salmastri e siccità prolungate. La produzione risulta media e costante

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per quanto riguarda le principali crittogame risulta sensibile a peronospora mentre dimostra discreta tolleranza nei confronti di oidio. A causa del germogliamento precoce risulta sensibile a brinate e gelate tardive. Sensibile a tignola.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-21	3,2-3,5	4,5-7,5			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, dai sentori delicati, dal sapore leggermente amarognolo. Oltre che per la produzione di vini fermi e secchi viene utilizzato per la produzione di vini spumanti, dolci e liquorosi.