

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 01:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Coltivazioni Arboree e Patologia Vegetale –
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Sassari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Alghero (SS)

I-CAPVS 12

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | - |
| Invaiaura | - |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro-piramidale, mediamente spargolo
- ✚ Acino medio-piccolo, rotondeggiante



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; aroma delicato, caratteristico, ampio e persistente; buona alcolicità, leggero con retrogusto amarognolo, armonico. Può prestarsi ad un medio invecchiamento.