VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:27. 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. 273 del 22/11/1994

Origine
Monti (SS)

I-CAPVS 3

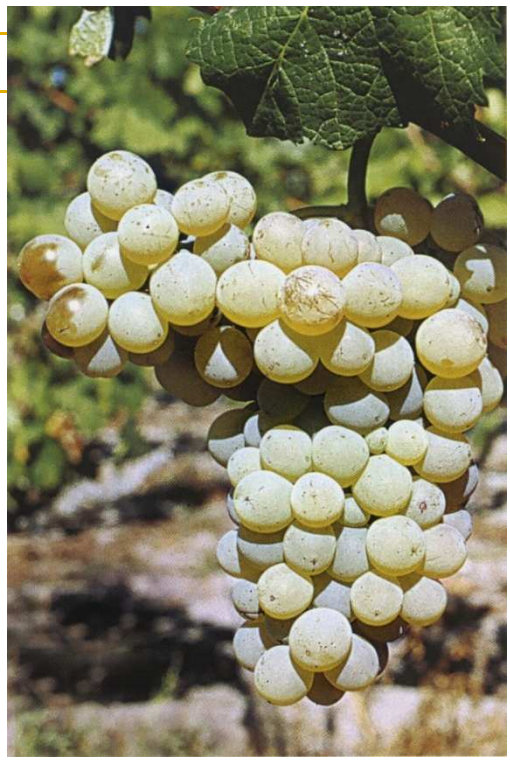
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio
- ✓ Clone vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindro-piramidale, mediamente spargolo
- Acino medio, 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 chiaro; aroma delicato e tenue; sapore di media alcolicità, lievemente amarognolo.