

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

✚ Grappolo medio, cilindro-piramidale,  
mediamente spargolo

✚ Acino medio, rotondeggiante

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.