

# VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 06:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

I-CAPVS 3

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

## Origine

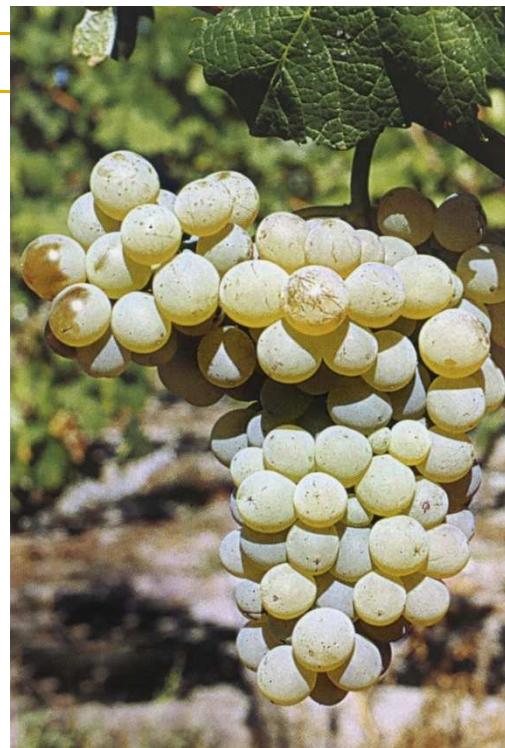
Monti (SS)

## 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

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