

# 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

## 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

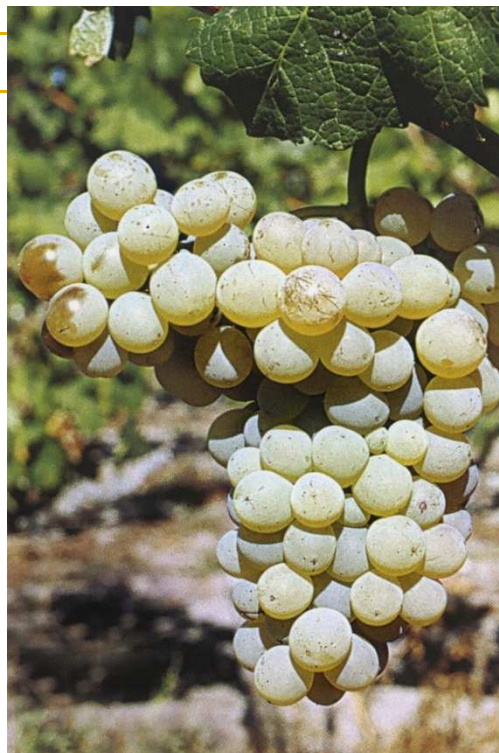
✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio, cilindro-piramidale,  
mediamente spargolo

🍇 Acino medio, rotondeggiante



<b><i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i></b>	<b><i>CLONE</i></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><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></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.