

VERMENTINO B.



Costitutore

Istituto Colture 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

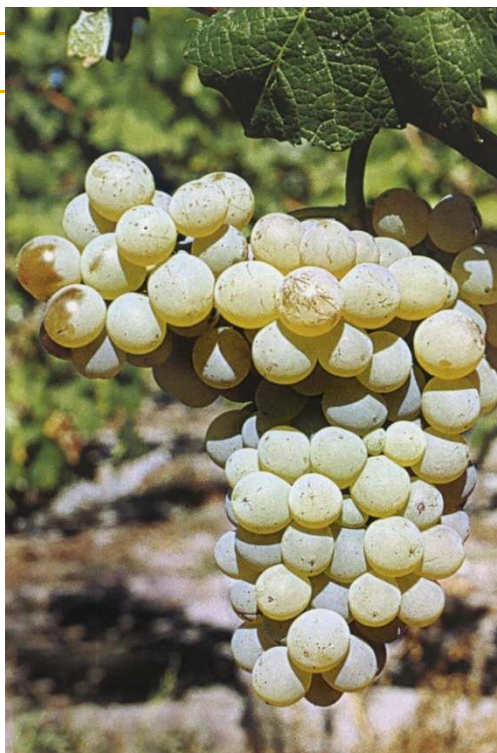
✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

✚ Grappolo medio, cilindro-piramidale,
mediamente spargolo

✚ Acino medio, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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.