

# VERMENTINO B.



## 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	-

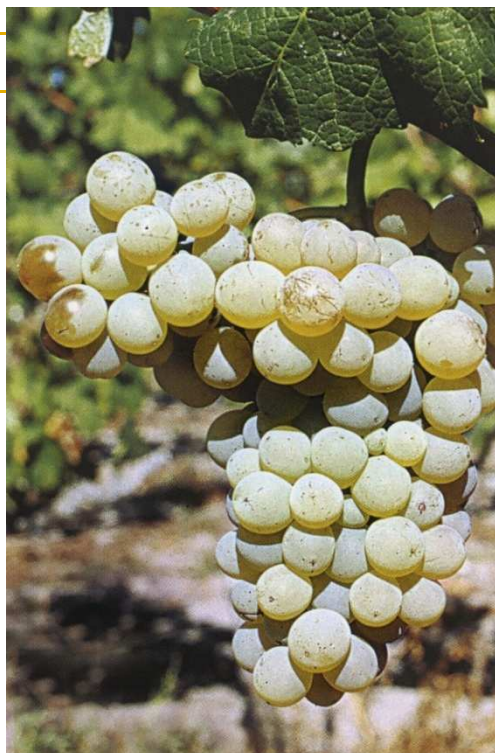
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro-piramidale, mediamente spargolo
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



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