

**SCHEDA  
INCOMPLETA  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.



## Costitutore

Università degli Studi di Firenze – Istituto di Coltivazioni Arboree (oggi Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

## Origine

San Gimignano (SI)

I-V-P-6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Produttività buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, allungato, conico, piuttosto compatto, alato
- ✿ Acino medio, sferoide regolare; buccia piuttosto consistente, di colore giallo-verdastro, ambrata nella parte esposta al sole

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo-oro più o meno intenso, alcolicità media, acidità medio-alta, profumo caratteristico e delicato.