Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.



Costitutore
Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi";
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura (oggi DIPSA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine
San Gimignano (SI)

I-U.S. FI-PI 8

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 buona

✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico-piramidale, piuttosto compatto, con peduncolo visibile
- Acino medio, obovoide, con buccia sottile e pruinosa, di colore giallo-verdastro non uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, alcolicità ed acidità medie, profumo caratteristico talora anche di mandorla.