

**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 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	-
Invaiaura	-
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 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 paglierino, alcolicità ed acidità medie, profumo caratteristico talora anche di mandorla.