VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo; Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura; ARSIA – Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo-forestale; Consorzio della denominazione San Gimignano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
S. Gimignano (SI)

I-UFI R C S. GIMIGNANO 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Gimignano (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità elevata, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Resistenza alla botrite media o leggermente superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

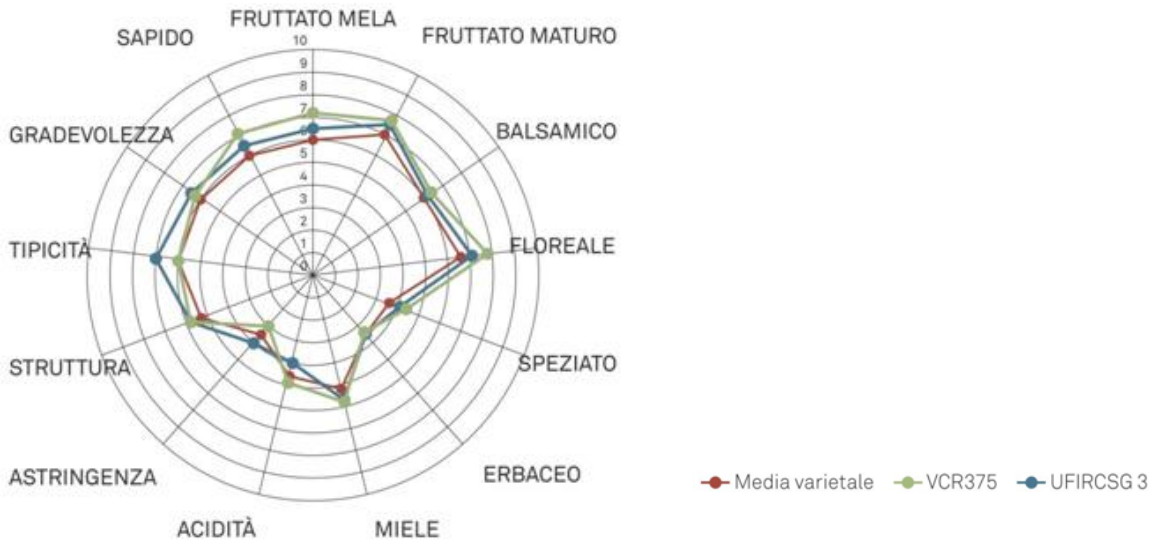
- Grappolo medio, tronco-cilindrico, semicompatto, a volte semispargolo, munito di una o più corte ali
- Acino medio, con buccia di colore giallo-verdastro, relativamente consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	293
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,7
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,55
	Ac. Tartarico (g/l)	5,07
	Ac. Malico (g/l)	2,27

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino chiaro, dai profumi fini e delicati caratteristici, dal discreto tenore alcolico, di sapore asciutto, leggermente tannico e con un retrogusto leggermente amarognolo tipico varietale.