

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:09. CREA/SNCV ©2011-2023.



Vivai Cooperativi Rauscedo; Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura; 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)

S. GIMIGNANO 3

I-UF1 R C

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 |
| Invaiaura | 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 CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

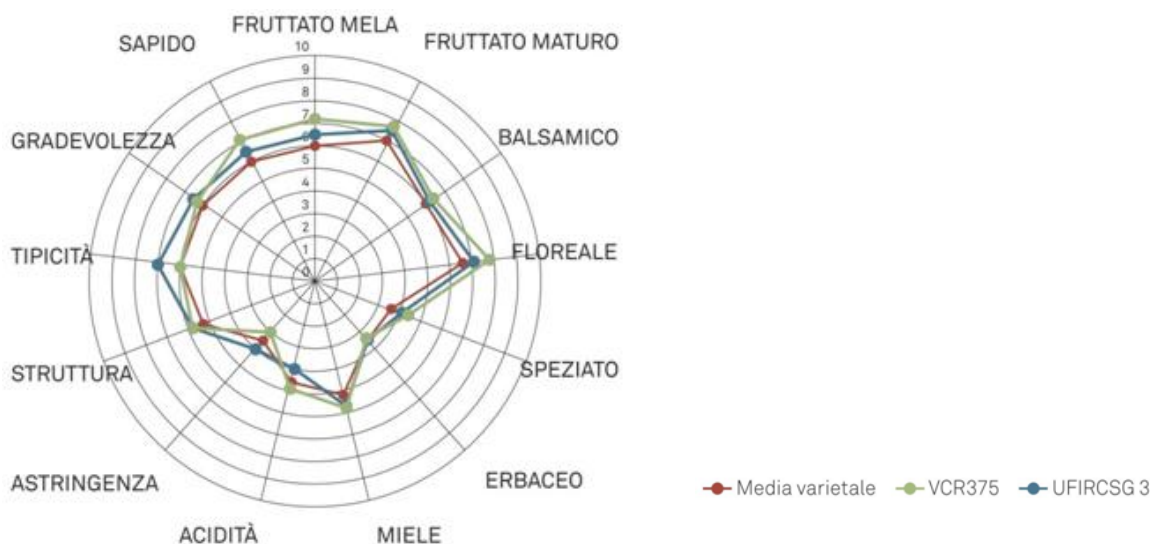
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.