

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 03:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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	-

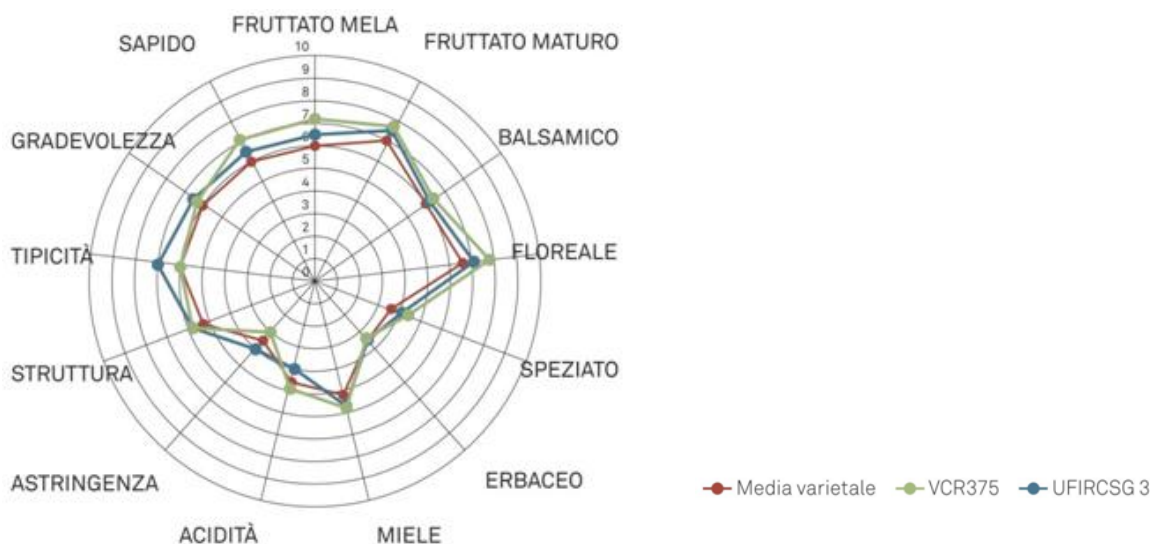
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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.