VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 22:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 :

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 gialloverdastro, relativamente consistente



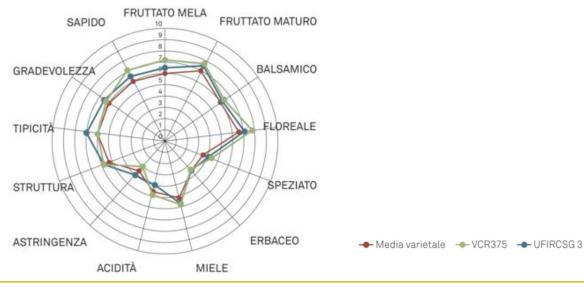
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,7
9	рН	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,55
Ĭ	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.

