VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

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



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)

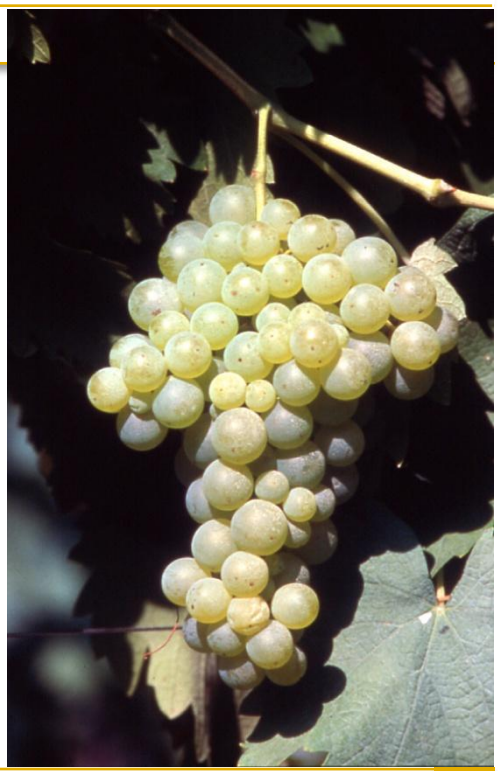
I-UFI R C S. GIMIGNANO 13

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 più che media alla botrite



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

IL GRAPPOLO

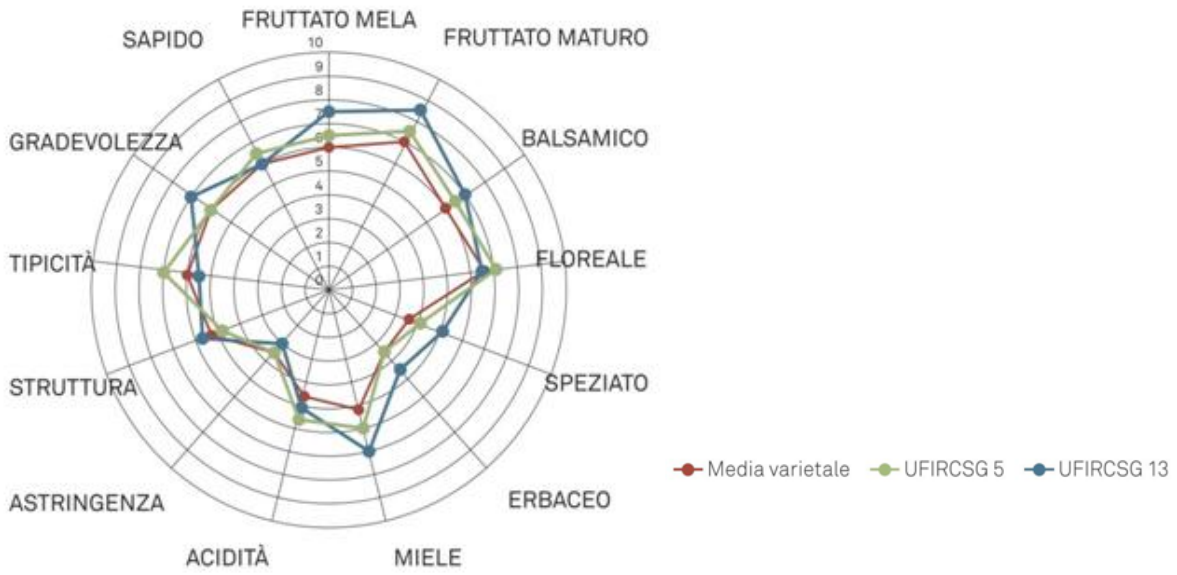
- Grappolo medio, tronco-piramidale, con due ali
- Acino grosso, con buccia discretamente consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	5,52
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	312
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,0
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	4,01
	Ac. Malico (g/l)	3,03

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino chiaro, con leggeri profumi fruttato-speziati tra cui prevale l'anice; presenta un gusto fresco che richiama delle note erbacee.