# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 22:08. 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)

# GIMIGNANO 1:

## 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

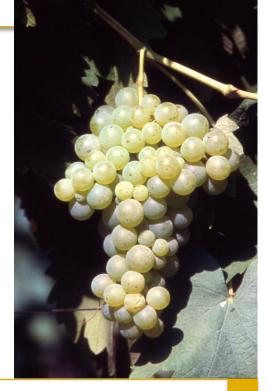
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità elevata, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Resistenza più che media alla botrite

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA
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



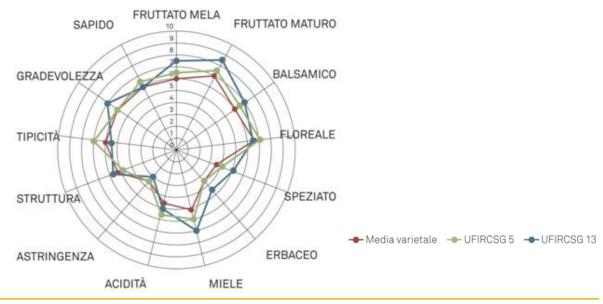
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	16,0
2	рН	3,27
MOST	Acidità totale (g/l)	7,60
M	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.

