

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 03:30. 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)

I-UF1 R C S.
GIMIGNANO 15

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
- ✓ Ottima resistenza alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	-

IL GRAPPOLO

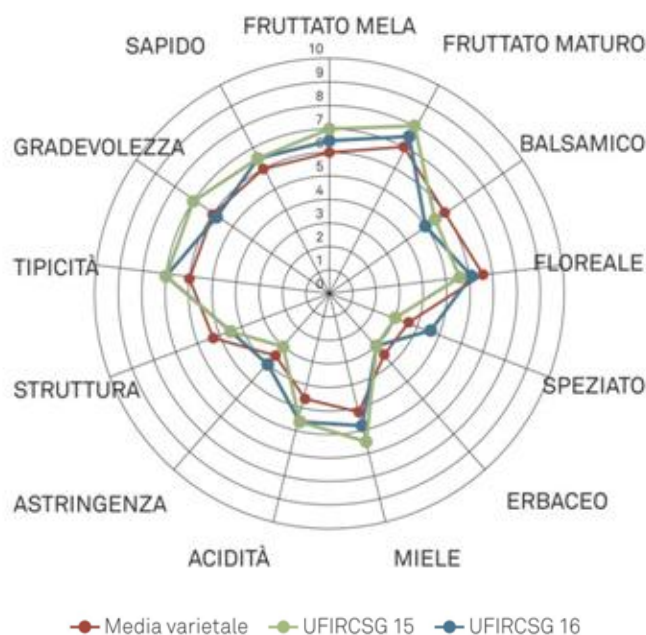
- ✿ Grappolo medio, cilindrico, con due corte ali
- ✿ Acino di dimensioni medie



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,99
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	283
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,10
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,30
	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
	Ac. Malico (g/l)	2,43

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore giallo paglierino, mediamente alcolici, con profumi leggermente fruttati, aciduli, di medio corpo, freschi.