

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:10. CREA/SNCV ©2011-2023.



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-FU I 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

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

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

## IL GRAPPOLO

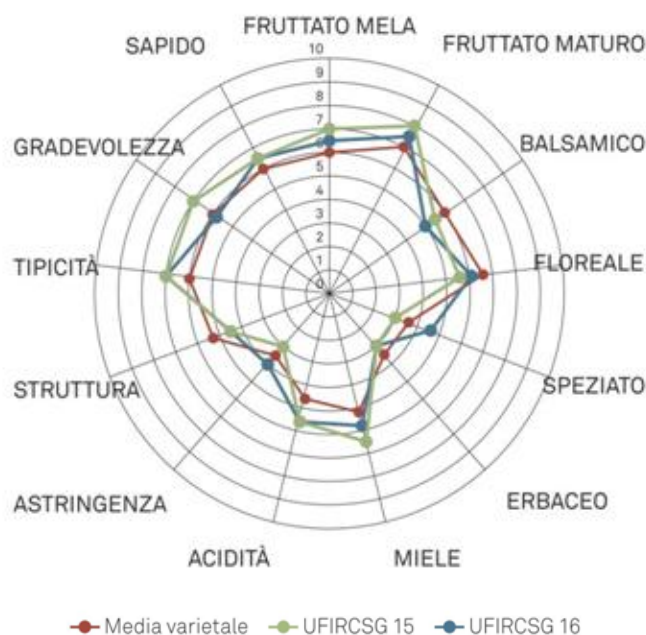
- ✿ Grappolo medio, cilindrico, con due corte ali
- ✿ Acino di dimensioni medie



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.