# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 22:03. 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 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

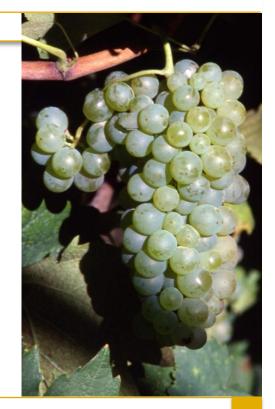
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	-

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	-

### IL GRAPPOLO

- Magnetico de Grappolo medio, cilindrico, con due corte ali
- Macino di dimensioni medie

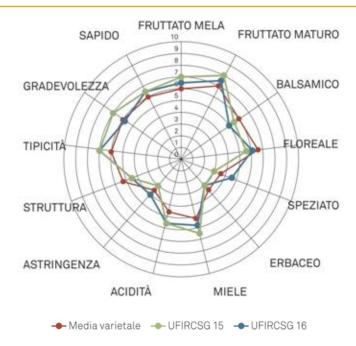




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,99
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	283
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	17,10
2	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,30
M	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.

