

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 05:37. 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-UF1 R C S.  
GIMIGNANO 16**

## 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
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	-

### SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

### CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

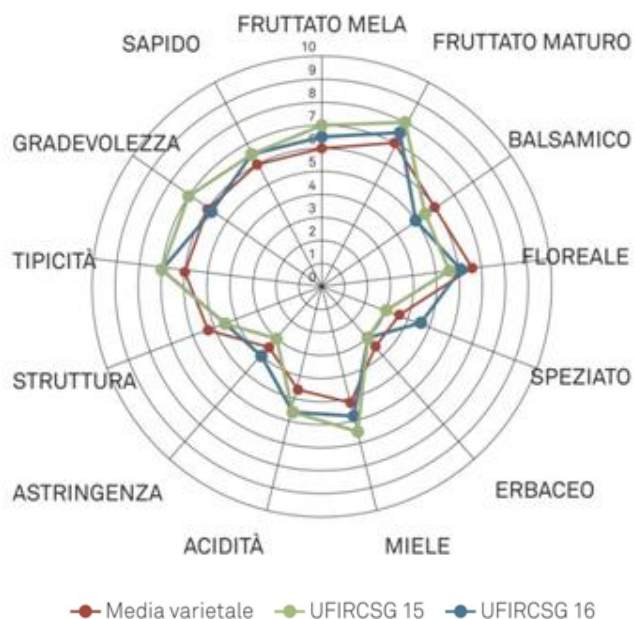
- 🍇 Grappolo grosso, tozzo, semicompatto
- 🍇 Acino grosso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,10
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,80
	Ac. Tartarico (g/l)	6,44
	Ac. Malico (g/l)	1,46

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, mediamente alcolici, con profumi leggermente fruttato-speziati, aciduli, di medio corpo, freschi, leggermente amarognoli.