# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 22:05. 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)

# I-UFI 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	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	-

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	-

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo grosso, tozzo, semicompatto
- Acino grosso

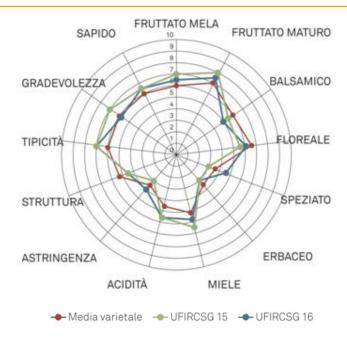




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	299
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,10
2	рН	3,24
MOSTC	Acidità totale (g/l)	7,80
M	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.

