VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 22:01. 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 1'

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 leggermente inferiore
- ✓ Fertilità elevata, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Buona resistenza alla botrite

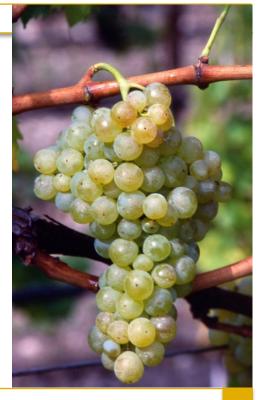
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Magazina Grappolo piccolo, con due corte ali
- Acino medio

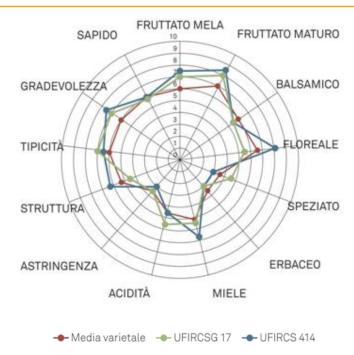




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	5,07
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	286
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	15,90
2	рН	3,18
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,40
M	Ac. Tartarico (g/l)	3,85
	Ac. Malico (g/l)	3,04

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore giallo paglierino chiaro, con profumi leggermente fruttatospeziati, mediamente alcolici, aciduli, snelli di corpo, freschi, giustamente amarognoli.