

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 03:34. 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 17**

## 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

<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	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

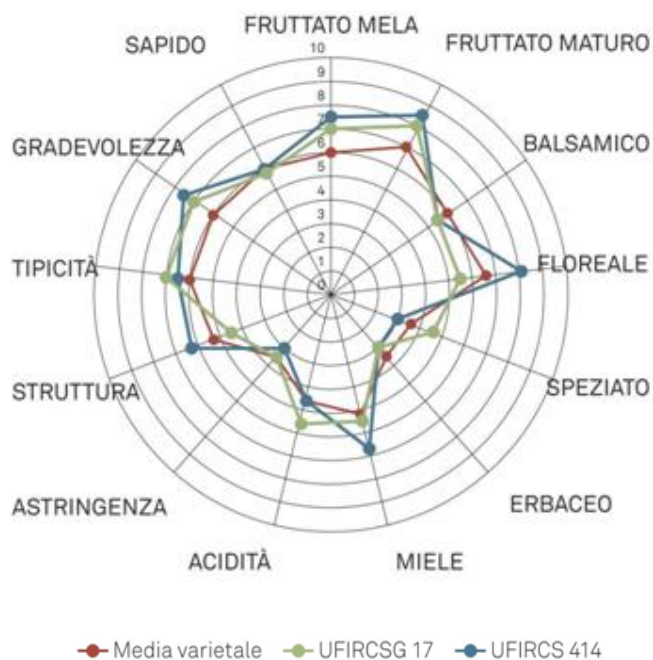
- 🍇 Grappolo piccolo, con due corte ali
- 🍇 Acino medio



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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	15,90
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	7,40
	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 fruttato-speziati, mediamente alcolici, aciduli, snelli di corpo, freschi, giustamente amarognoli.