

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-UFIR 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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	-



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

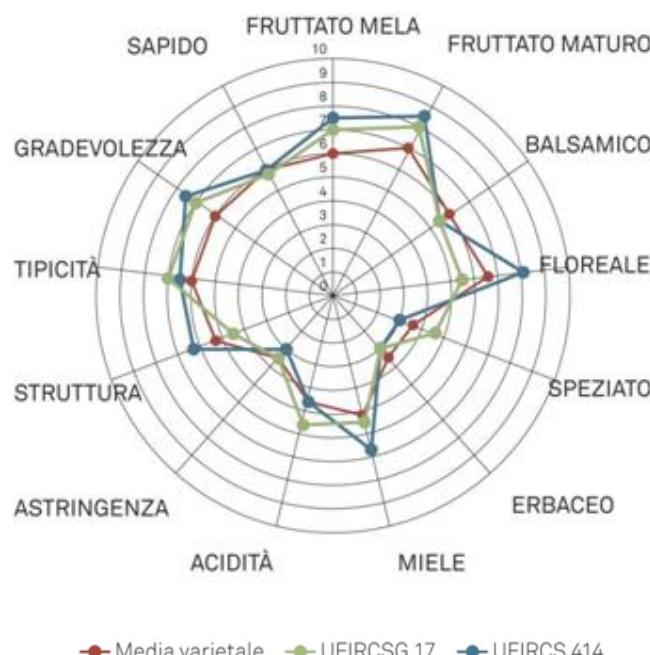
IL GRAPPOLO

- ❖ 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 ENOCHIMICI	CLONE
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.