VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 06/09/2026, 10:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
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)

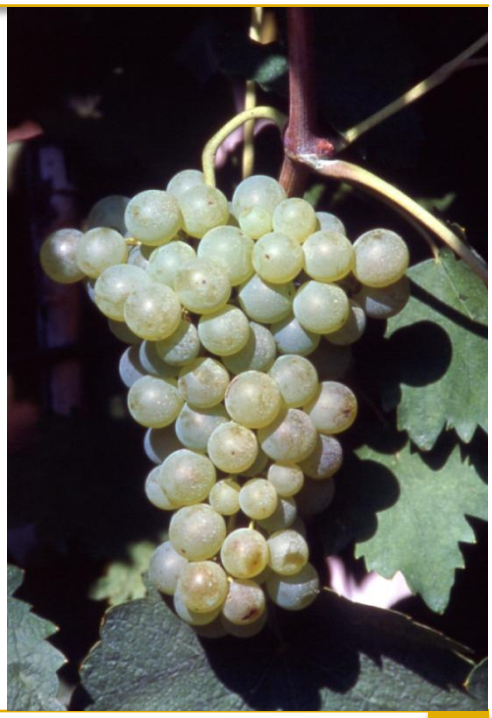
I-UFI R C S. GIMIGNANO 19

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 media
- ✓ Ottima resistenza alla botrite e all'oidio



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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, semicompatto, con due ali accennate
- Acino medio

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	5,13
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	291
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,40
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,45
	Ac. Tartarico (g/l)	3,83
	Ac. Malico (g/l)	3,19

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, dal profumo vinoso, delicato e leggero di mandorla, di buona acidità, leggermente fruttato, snello di corpo, gradevole, con retrogusto leggermente amarognolo.