

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



Vivai Cooperativi Rauscedo; Università degli studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorifrutticoltura ; ARSIA - Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo-forestale; Consorzio della denominazione San Gimignano

I- UFI-R-C S 414

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

S. Gimignano (SI)

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	S. Gimignano (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto	3333
Periodo di osservazione	2001-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità reale media superiore
- ✓ Produzione leggermente inferiore

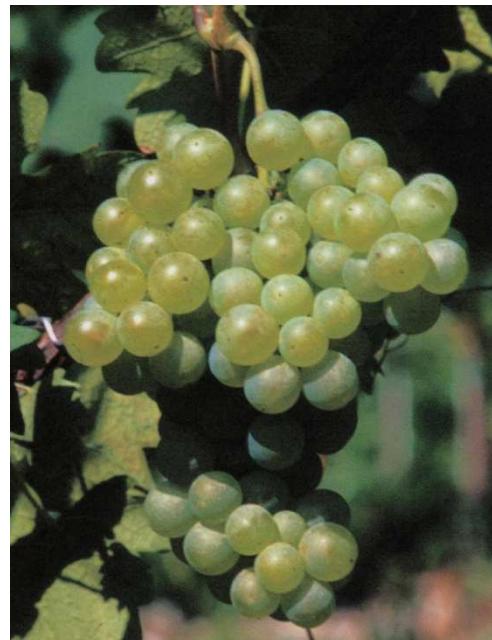
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	

Botrite	0,83
Oidio	1,17

## IL GRAPPOLO

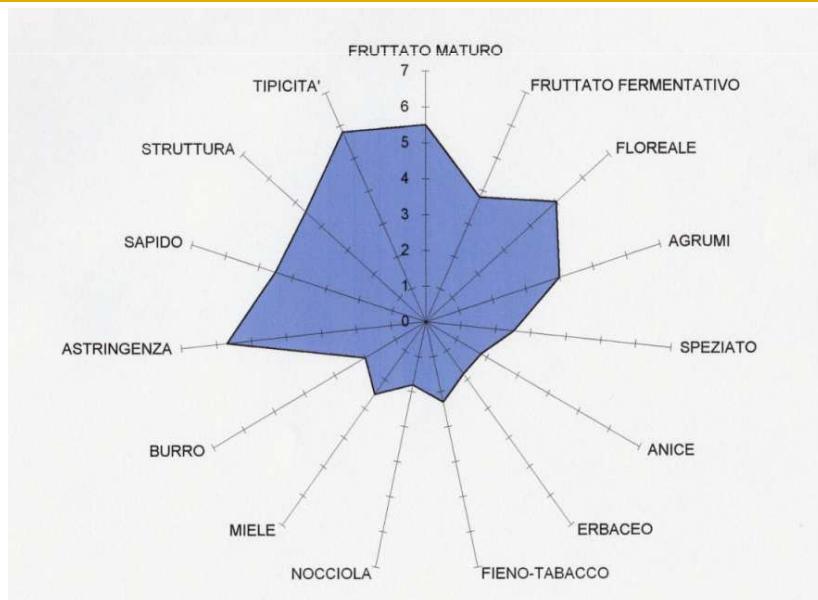
- ✿ Grappolo meno che medio, cilindrico, semicompatto con ali evidenti
- ✿ Acino medio o più, a buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,32
Peso medio grappolo (g)	259
Peso medio acino (g)	2,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	7,20

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
Zuccheri (Babo)	17,00
pH	3,21
Acidità totale (g/l)	8,0
Ac. Tartarico (g/l)	5,00
Ac. Malico (g/l)	3,35

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, profumi intensi di floreale e fruttato, buona la struttura. Sono risultati preminenti al gusto-olfatto i caratteri di finezza e di corpo

(\*) Dati medi relativi al biennio 2001-2002