

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:48. CREA/SNCV ©2011-2023.



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

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

Origine
S. Gimignano (SI)

I- UFI-R-C S 414

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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio | 1,17 |

IL GRAPPOLO

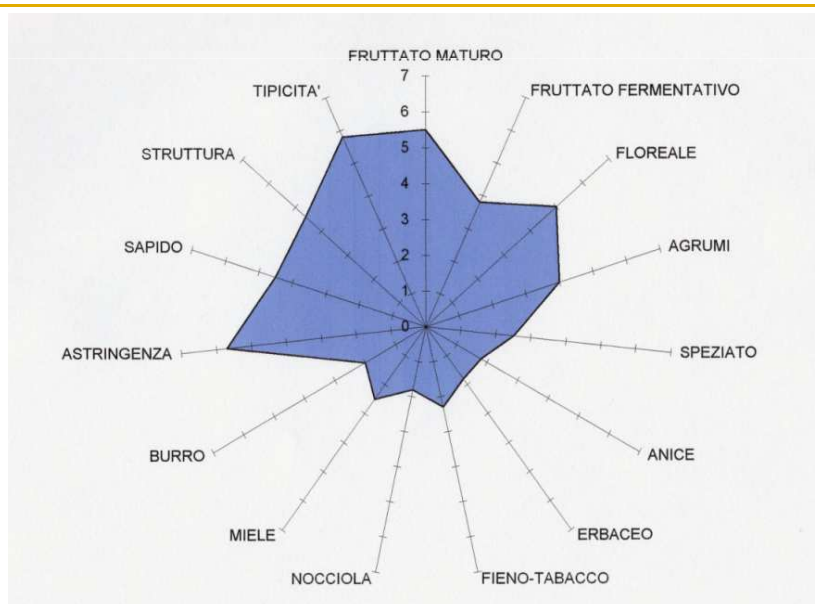
- 🍇 Grappolo meno che medio, cilindrico, semicompatto con ali evidenti
- 🍇 Acino medio o più, a buccia consistente



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| 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 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|--------------|---------------------------------|------------------|
| MOSTO | 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