VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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

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

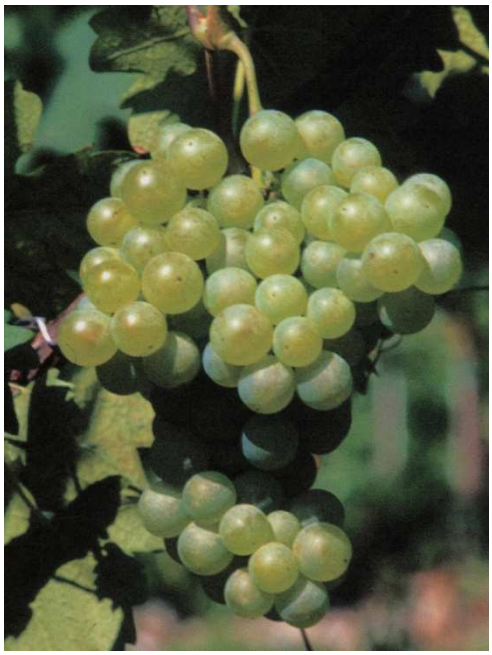
✓Vigoria buona

✓ Fertilità reale media superiore

✓ Produzione leggermente inferiore

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,83
Oidio	1,17



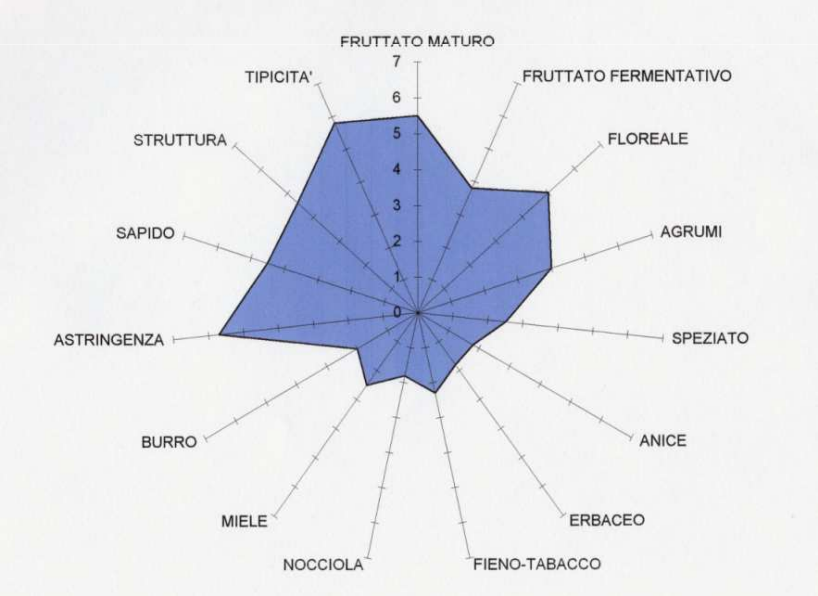
IL GRAPPOLO

- 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