VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
San Gimignano (SI)

I-VCR 375

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3571
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria leggermente inferiore

✓ Produttività sufficiente

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



IL GRAPPOLO

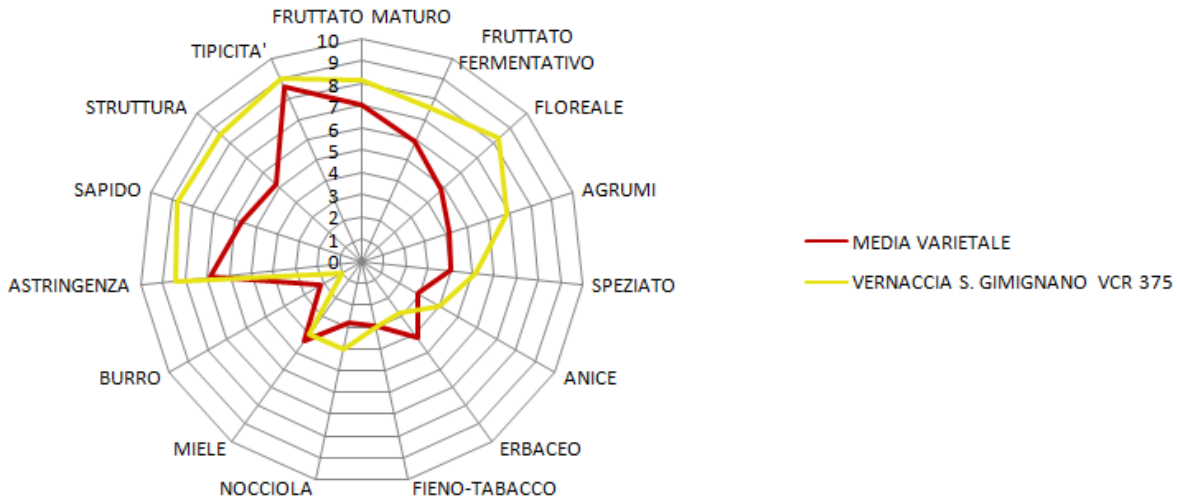
- Grappolo medio-piccolo, tronco cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- Acino medio, a buccia consistente

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	16,5
Peso medio grappolo (g)	254
Peso medio acino (g)	2,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	6,54

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,03
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	8,24
	Ac. Tartarico (g/l)	5,13
	Ac. Malico (g/l)	3,01

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino chiaro, con note floreali delicate, di buon tenore alcolico, di sapore asciutto e tipico retrogusto amarognolo.