

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.



## 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-UF1 R C S.  
GIMIGNANO 19

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Gimignano (SI)
Forma di allevamento	Contropalliera 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

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



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

---



---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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 CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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.