

VARIETÀ VERNACCIA S. GIMIGNANO B.



Costitutore

Dip. Ortoflorofrutticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine

TOSCANA

I-U.S. FI - PI 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Follonica (GR)
Forma di allevamento	Cordone speronato alto
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

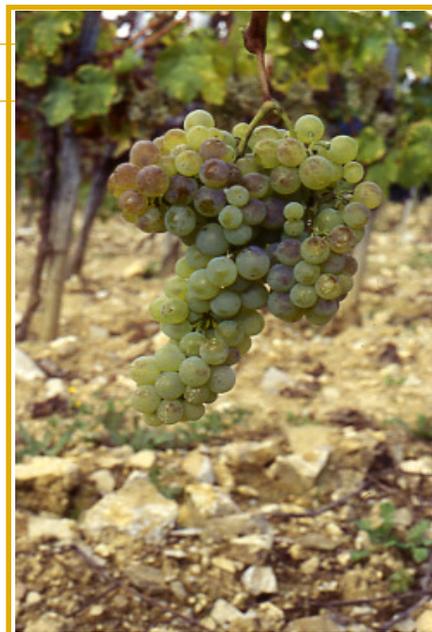
Grappolo: medio, conico piramidale, piuttosto compatto, con peduncolo visibile

Acino: medio, obovoide, con buccia sottile e pruinosa di colore giallo - verdastro non uniforme

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: ottima



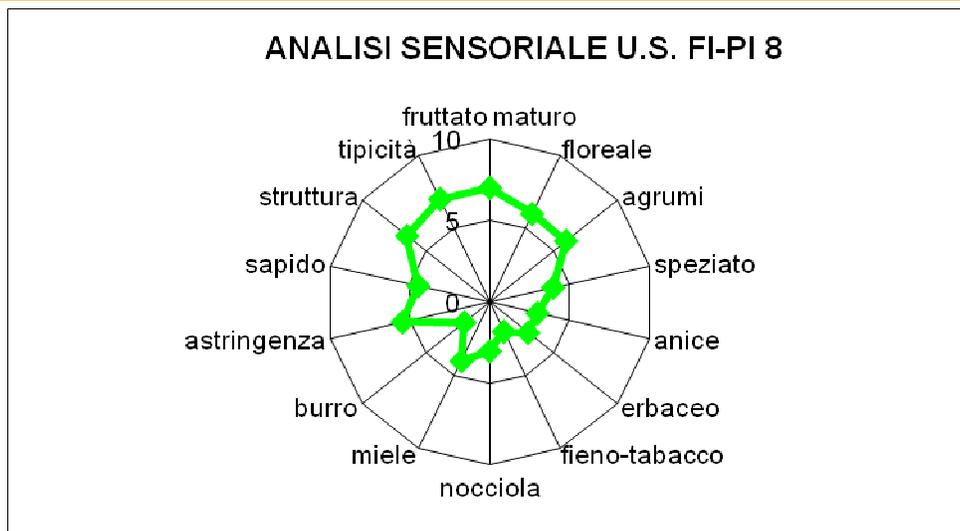
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiatura	II decade agosto
Maturazione	III decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	5
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	163
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,8
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore giallo paglierino, alcolicità e acidità medie, profumo caratteristico talora anche di mandorla