

VARIETÀ VERNACCIA S. GIMIGNANO B.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.323 del 18/11/1978

Origine

TOSCANA

I-V-P-6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	
Forma di allevamento	Doppio capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, conico alato, allungato, piuttosto compatto

Acino: medio, sferoide regolare, con buccia piuttosto consistente di colore giallo - verdastro, ambrata nella parte esposta al sole

Vigoria: ottima

Fertilità:

Produttività: buona e costante



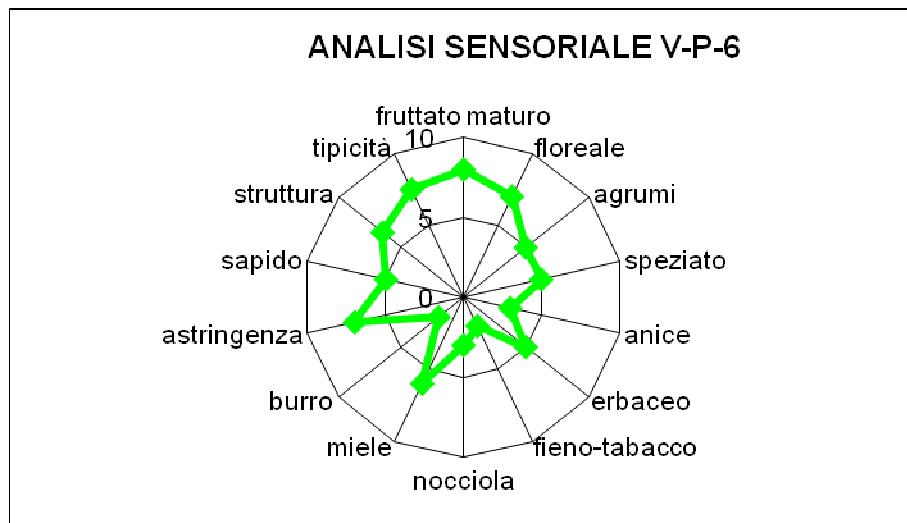
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiatura	II decade agosto
Maturazione	III decade di settembre

<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)	6,8
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	2,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,5
	pH	
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore giallo oro più o meno intenso, alcolicità media, acidità medio alta, profumo caratteristico e delicato