

# VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B.



## Costitutore

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-UF1-R-CS 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,83
Oidio	1,17

## IL GRAPPOLO

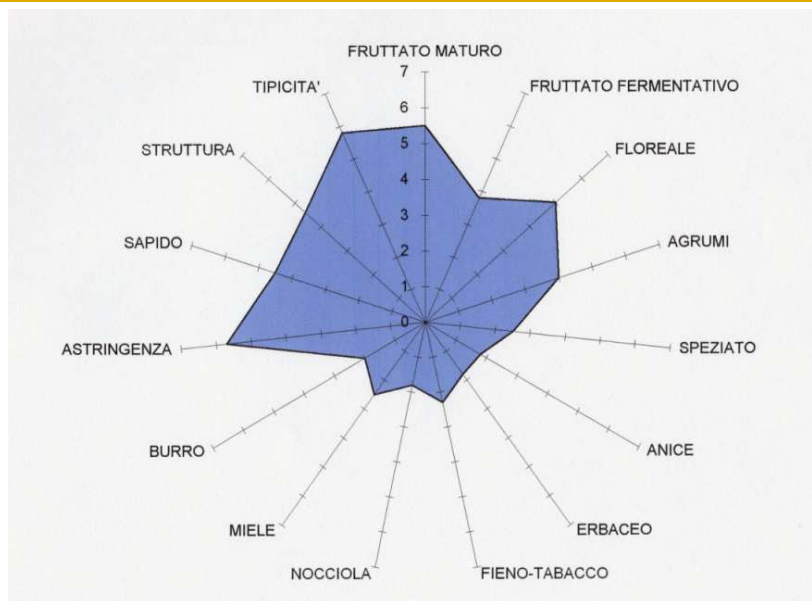
- ✿ Grappolo meno che medio, cilindrico, semicompatto con ali evidenti
- ✿ Acino medio o più, a buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	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