

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 05:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Gambellara (VI)

I-VCR 7

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gambellara (VI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona
- ✓ Buona la resistenza alla botrite

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo meno che medio, da semicompatto a semispargolo, munito di ali evidenti
- ✿ Acino più che medio a buccia consistente, di colore giallo (se esposto al sole)

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

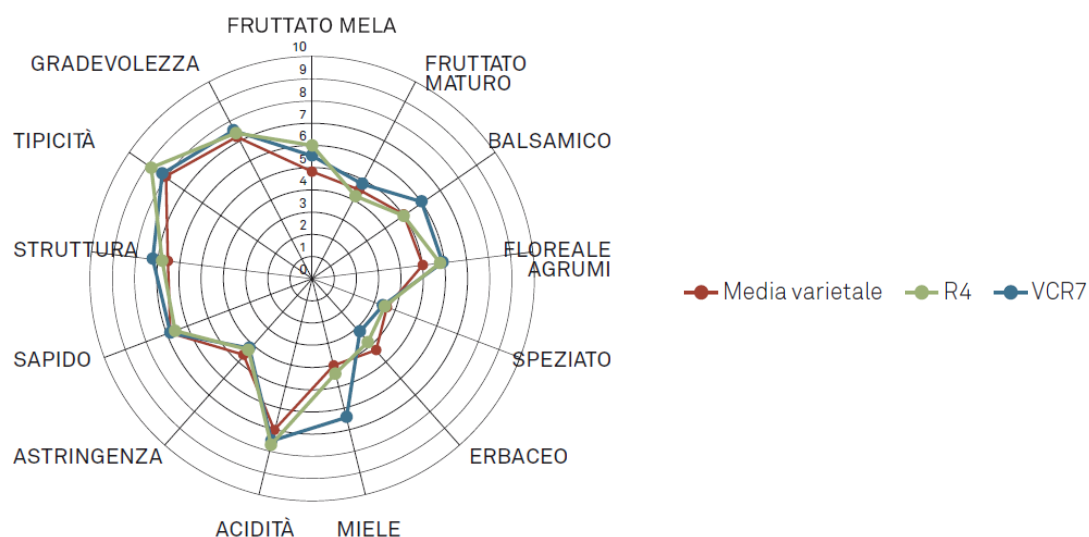
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	4,77
Numero grappoli/ceppo	13,6
Peso medio grappolo (g)	351
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE (\*)

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,00
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	3,53

## ANALISI SENSORIALE



(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone dà vini di buona acidità, freschi, con note di miele, agrumi e balsamico piuttosto accentuato, di buona struttura. Adatto alla produzione di vini di pronta beva o breve affinamento, anche frizzanti.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Si adatta a zone più asciutte e buona esposizione al sole.