GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 06:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine
Area del Soave (VR)

I-VCR 13

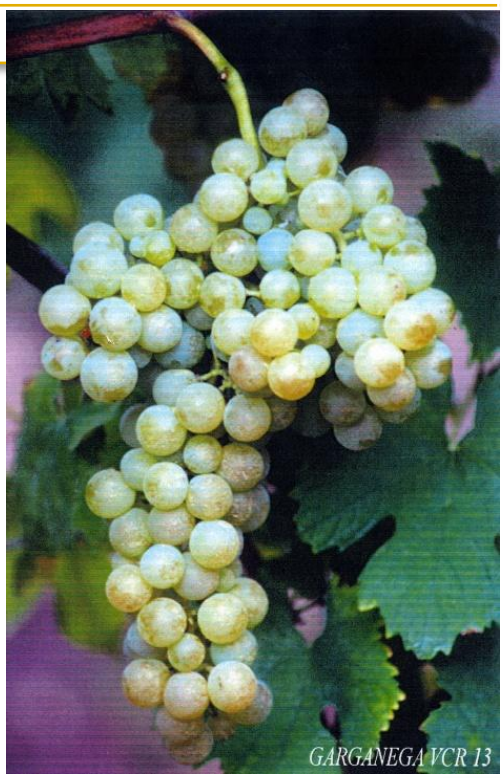
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre



IL GRAPPOLO

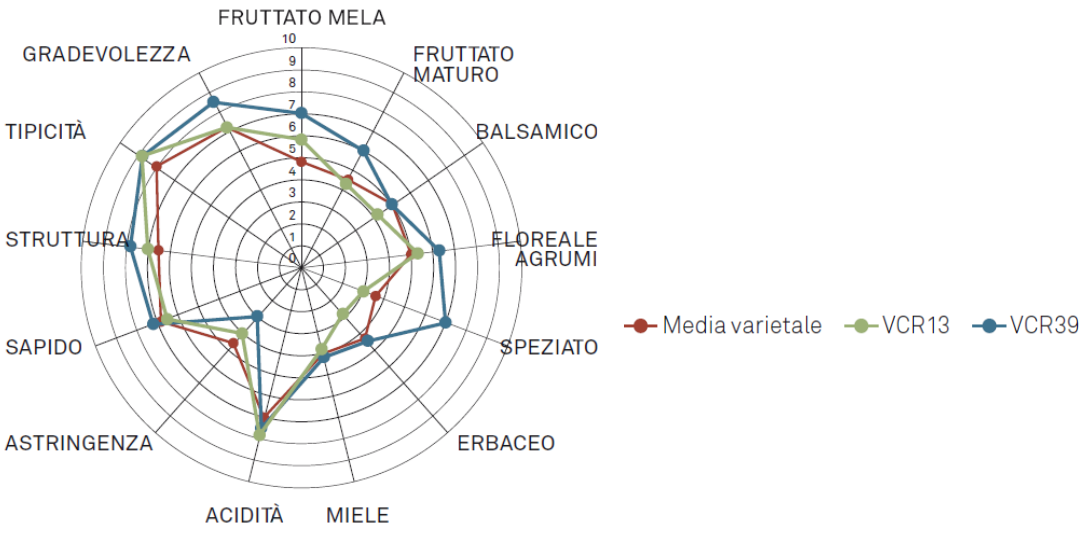
- Grappolo medio o meno, tronco-cilindrico, da semicompatto a semispargolo, munito di robuste ali
- Acino medio a buccia consistente, di colore giallo con riflessi dorati

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,66
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	4,49
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	333
Peso medio acino (g)	3,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.000
Indice di Ravaz	4,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,00
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	8,50
	Ac. Tartarico (g/l)	6,76
	Ac. Malico (g/l)	1,87

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, di buona struttura ed ottima acidità, con delicati profumi floreali-fruttati ed elevata tipicità, gusto leggermente sapido. È indicato per la produzione di vini freschi, di pronta beva, giovani.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001