

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:51. 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

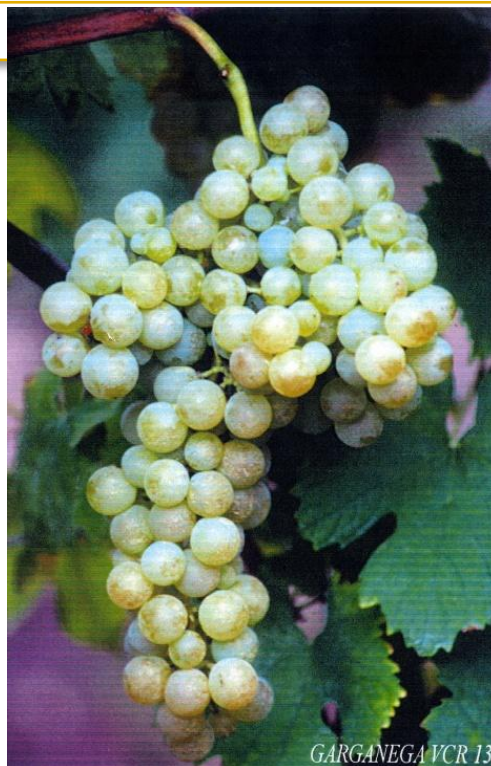
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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



GARGANEGA VCR 13

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,66
Oidio	-

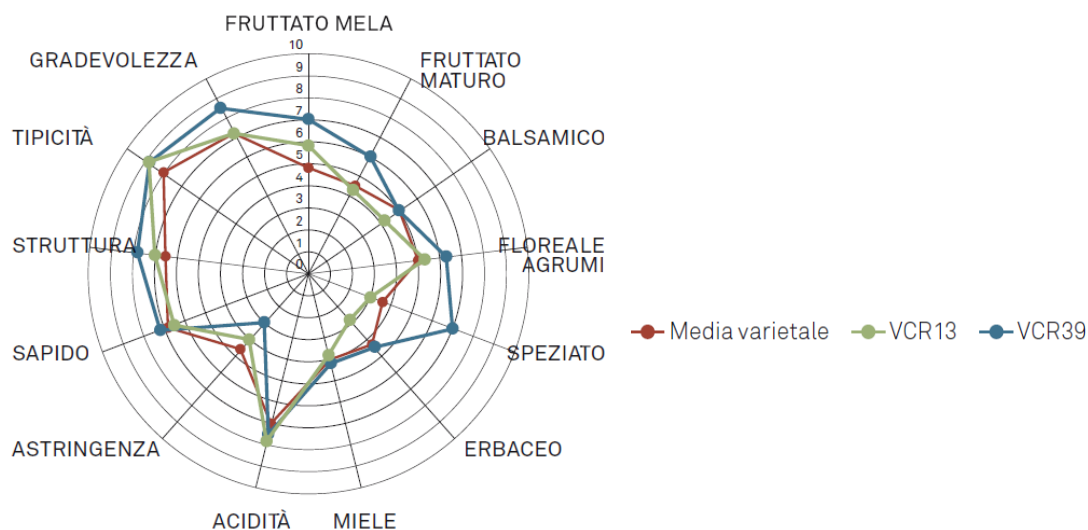
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

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