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
Soave (VR)

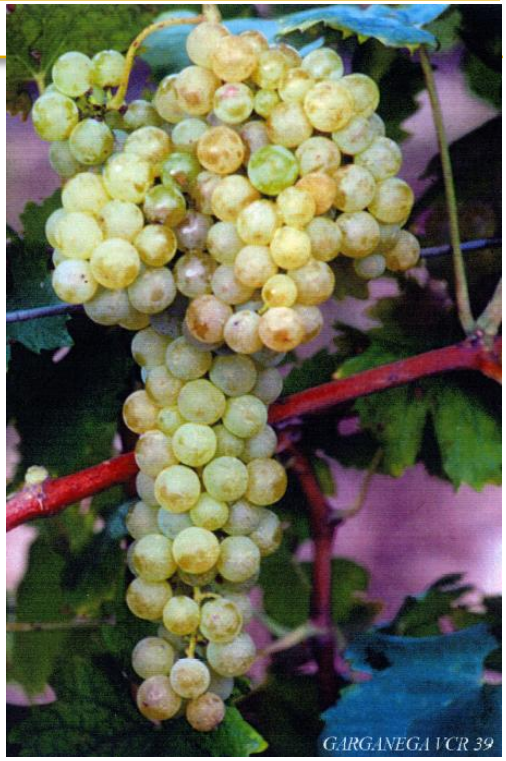
I-VCR 39

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

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona sia basale che reale
- ✓ Produttività inferiore



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

IL GRAPPOLO

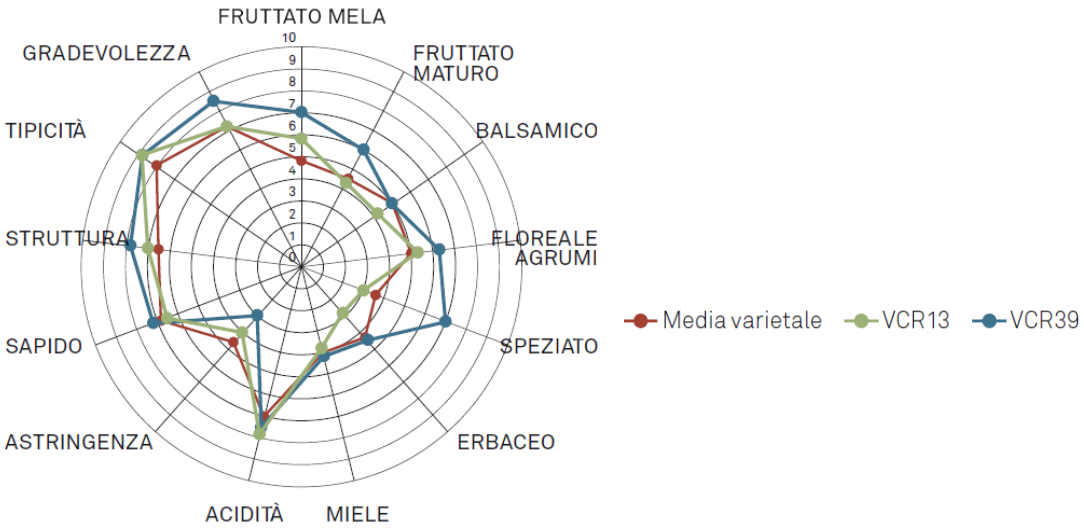
- Grappolo medio-piccolo, tronco-cilindrico, da semicompatto a semispargolo, munito di corte ali
- Acino medio, a buccia consistente, di colore giallo con riflessi dorati

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	4,45
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	322
Peso medio acino (g)	2,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,94

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,90
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,30
	Ac. Tartarico (g/l)	6,71
	Ac. Malico (g/l)	2,47

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino intenso, di buona struttura ed acidità, sapido, tipico con sentori fruttato-floreali e leggere note speziate. È indicato per la produzione di vini da affinamento ed è interessante anche per passiti.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001