

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. 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

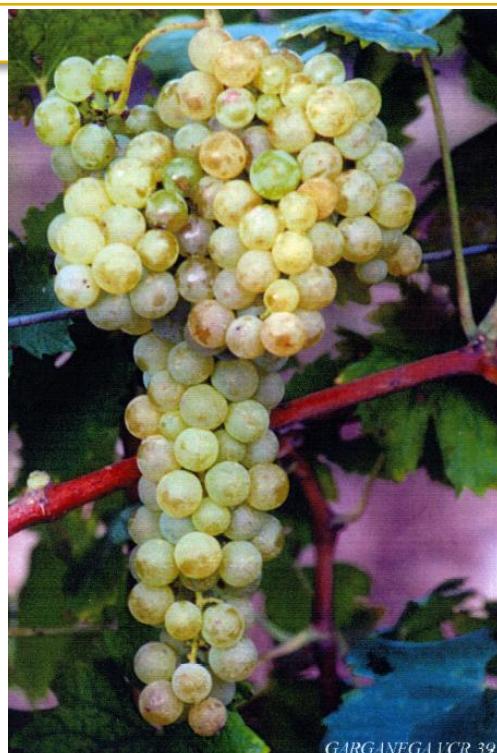
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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



GARGANEGA VCR 39

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,66
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

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

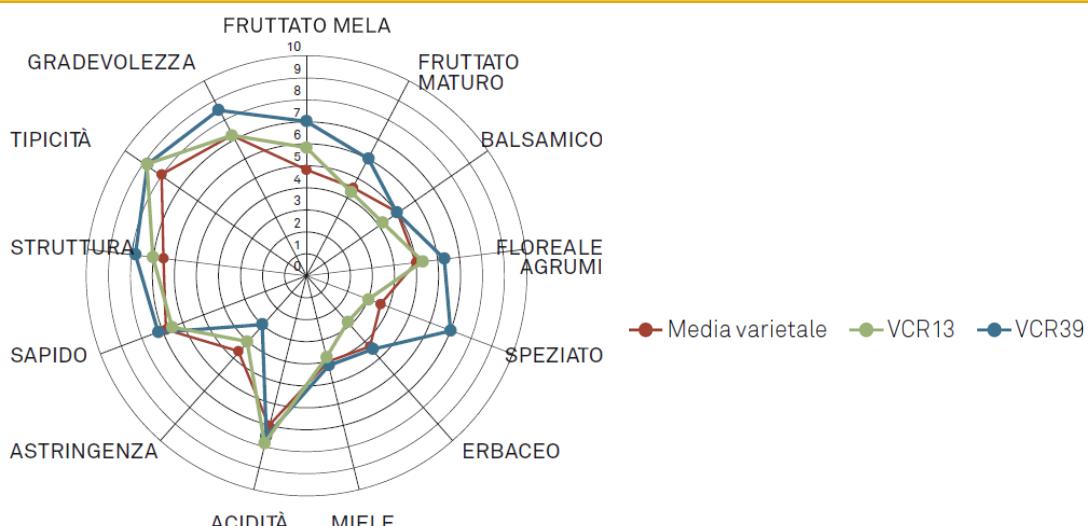
PARAMETRI CLONE (*)

ENOCHIMICI

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, saporito, 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