

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:00. 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

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

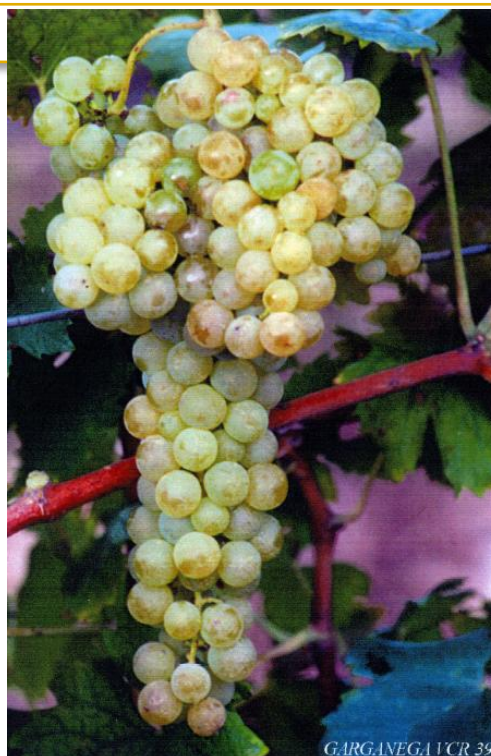
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Germogliamento  | I decade Aprile   |
| Fioritura       | I decade Giugno   |
| Invaiaura       | II decade Agosto  |
| Maturazione (*) | II decade Ottobre |

### IL GRAPPOLO

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



GARGANEGA I VCR 39

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 0,66 |
| Oidio   | -    |

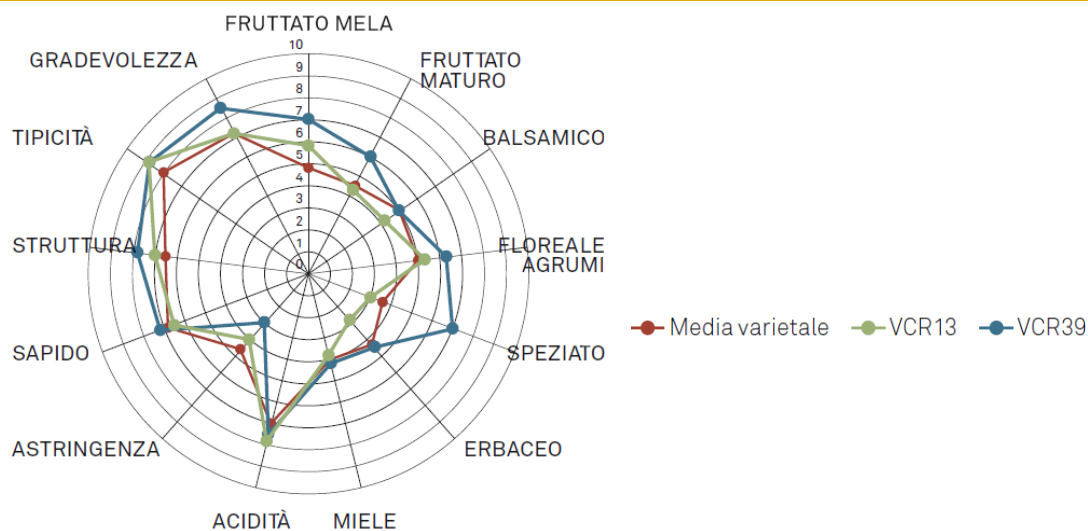
**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | 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-floreale 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