

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 31/10/2020, 20:42. CREA/SNCV ©2011-2020.



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

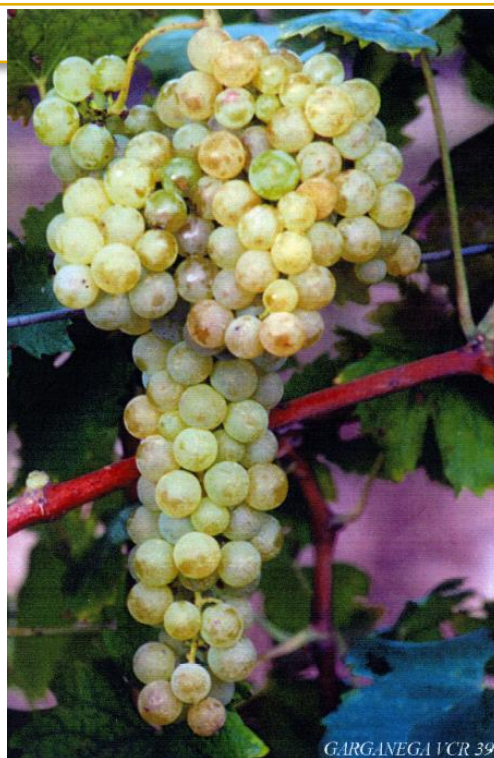
FASE FENOLOGICA

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	-

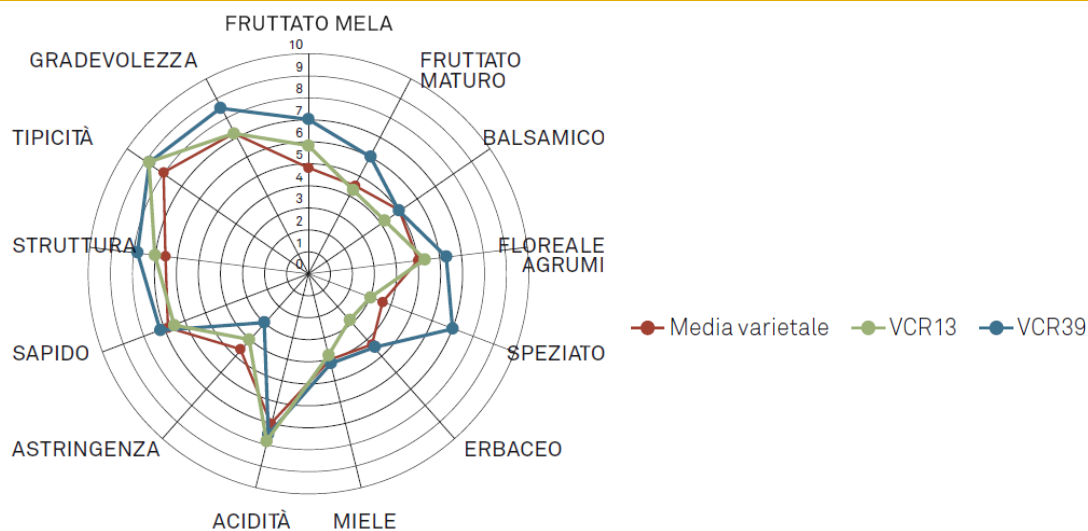
CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

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

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-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