

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:53. 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

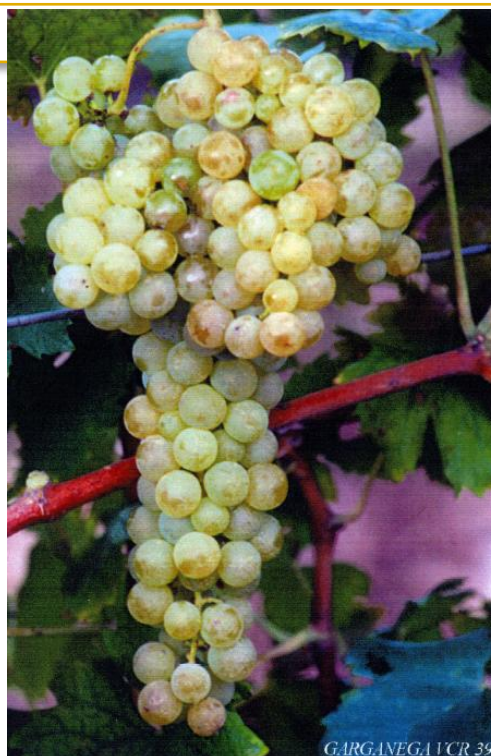
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
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	-

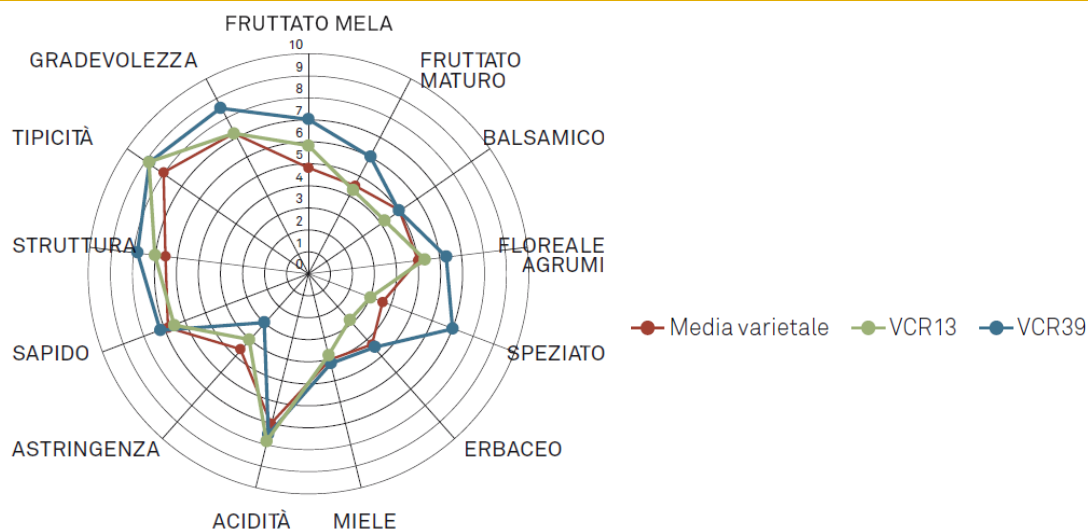
**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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