GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 06:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola;
Az. Agricola Vivai Spiazzi

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Pastrengo (VR)

I - GAR VISP

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore

✓ Preferisce potatura lunga

✓ Fertilità inferiore

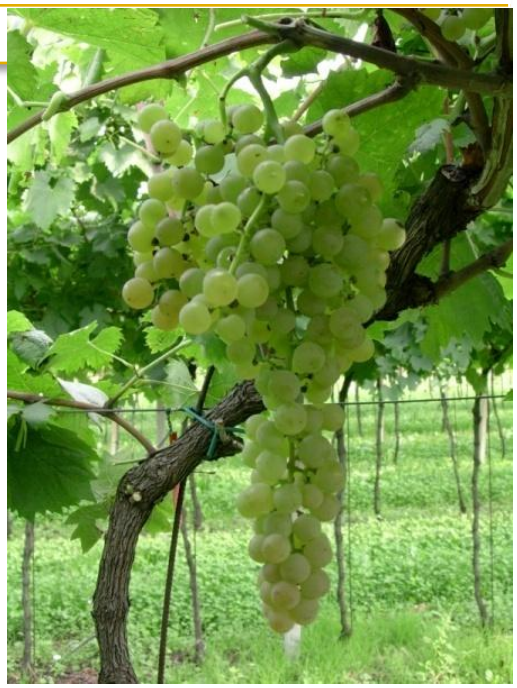
✓ Buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche, meno al marciume acido. Molto sensibile alla flavescenza dorata e alle virosi

✓ Gradazione zuccherina superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Leggermente tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, cilindro-piramidale, alato, piuttosto spargolo
- Acino medio, sferoide e leggermente schiacciato; buccia di colore giallo dorato carico, pruinosa, poco spessa, coriacea, con ombelico persistente



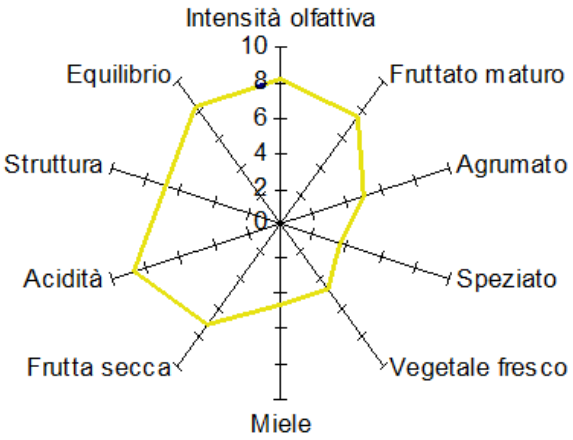
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,82
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	377
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

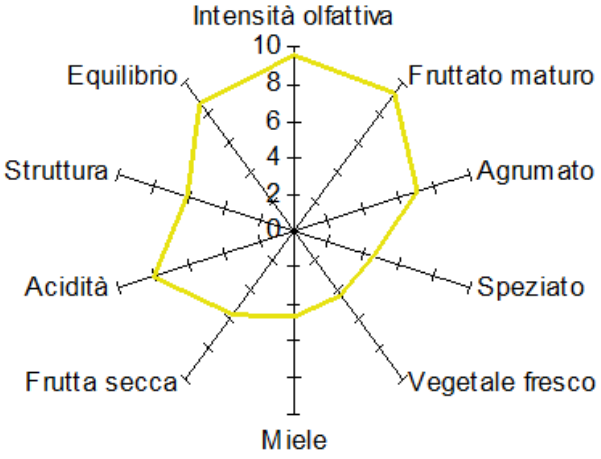
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,1
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	4,92
	Ac. Malico (g/l)	2,4

ANALISI SENSORIALE

2005



2006



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone nel 2005 ha fornito un vino che si caratterizza al naso per un'elevata intensità olfattiva, con note principalmente fruttate accompagnate da frutta secca; scarsamente presenti gli aromi speziati; per quanto riguarda i descrittori gustativi si nota una buona acidità ed equilibrio mentre la struttura risulta di media intensità.
Nel 2006 sono confermate le note di frutta matura e frutta secca. In bocca si evidenzia, come nell'annata precedente, una buona acidità ed equilibrio.
Clone adatto alla produzione di vini bianchi secchi, freschi, sapidi e complessi.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione nelle zone di Soave e Gambellara nel Veneto ma può essere utilizzato anche in Lombardia e Umbria, dove rientra tra i vitigni ammessi in diverse denominazioni di origine.