

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 20/09/2024, 04:27. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

## CARATTERISTICHE CLONE

### PRODUTTIVE

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	-

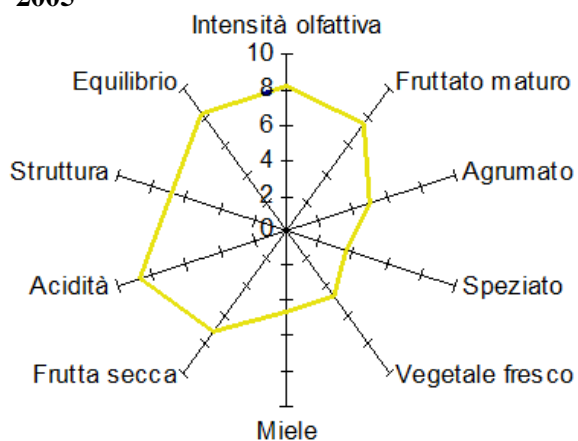
## PARAMETRI CLONE

### ENOCHIMICI

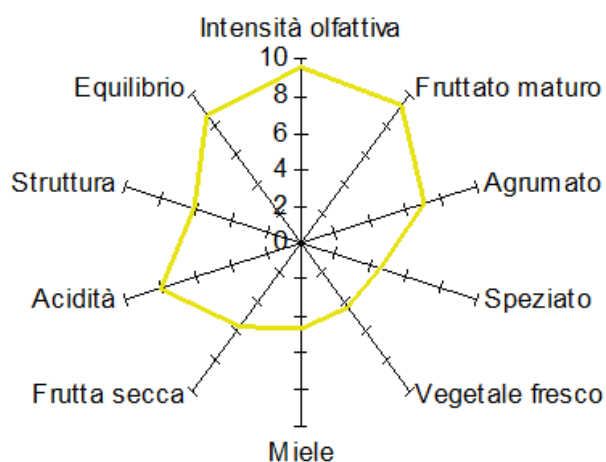
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,1
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	4,92
	Ac. Malico (g/l)	2,4

## 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.