

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:00. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Soave (VR)

I - GAR VISP
REC

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 inferiore
- ✓ Preferisce potatura medio-lunga
- ✓ Fertilità media
- ✓ 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 medio, cilindro-piramidale, 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 PRODUTTIVE CLONE

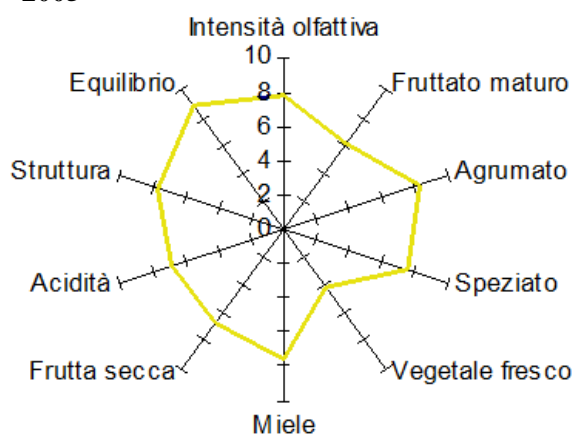
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,69 |
| Numero grappoli/ceppo | 8 |
| Peso medio grappolo (g) | 335 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

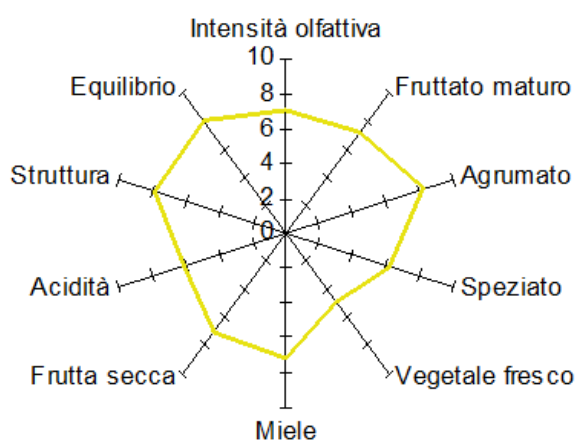
| | | |
|-------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,6 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,02 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,03 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,82 |

ANALISI SENSORIALE

2005



2006



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone nel 2005 ha fornito un vino caratterizzato da note agrumate seguite da spezia e miele, mentre si nota una scarsa rilevanza del sentore vegetale. In bocca si osserva una buona struttura ed un buon equilibrio, mentre l'acidità rimane nella media.

Nel 2006 il vino di buona struttura ed equilibrio presenta, come nell'annata precedente, una spiccata nota agrumata accompagnata da sentori di miele.

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.