

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Ortoflorovivaistici Veronesi;
Provincia di Verona - Servizio Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Località Brea, Illasi (VR)

I - VITIVER 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Località Bovolino, Buttapietra (VR) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2009-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata e maggiore accumulo di zuccheri
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di dimensioni medie, cilindrico, piramidale, alato, spargolo
- ✿ Acino di colore giallo dorato a maturazione, ricco di pruína



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

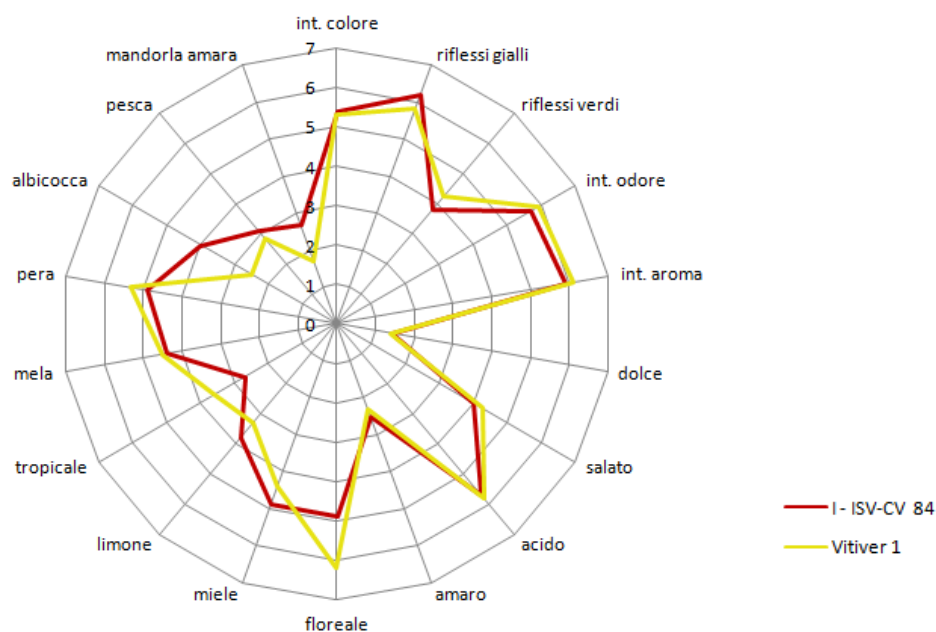
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE **CLONE**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,73 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,67 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 485,95 |
| Peso medio acino (g) | 2,19 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 770 |
| Indice di Ravaz | 7,36 |

PARAMETRI
ENOCHIMICI **CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 17,08 |
| | pH | 3,11 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,28 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,98 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,45 |

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dalle microvinificazioni ha un'elevata intensità olfattiva con note principalmente di carattere floreale accompagnate da sentori di frutta tropicale. Il buon rapporto zuccheri/acidità influenza favorevolmente la struttura.

E' un clone che si presta alla produzione di vini bianchi di una certa complessità aromatica, freschi e sapidi e per la sua spargolicità è idoneo anche alla produzione di vini passiti.