

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutitore

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
Invaiatura	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 pruina

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Odio	-

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

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

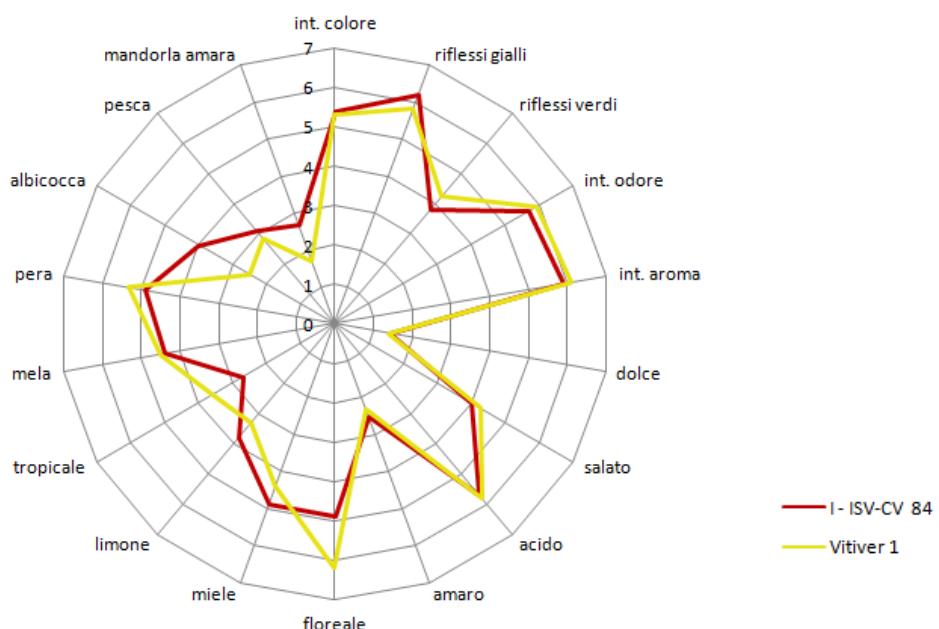
### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

#### MOSTO

Zuccheri ( <sup>o</sup> 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 influenzza 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.