GARGANEGA B.

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



Costitutore
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

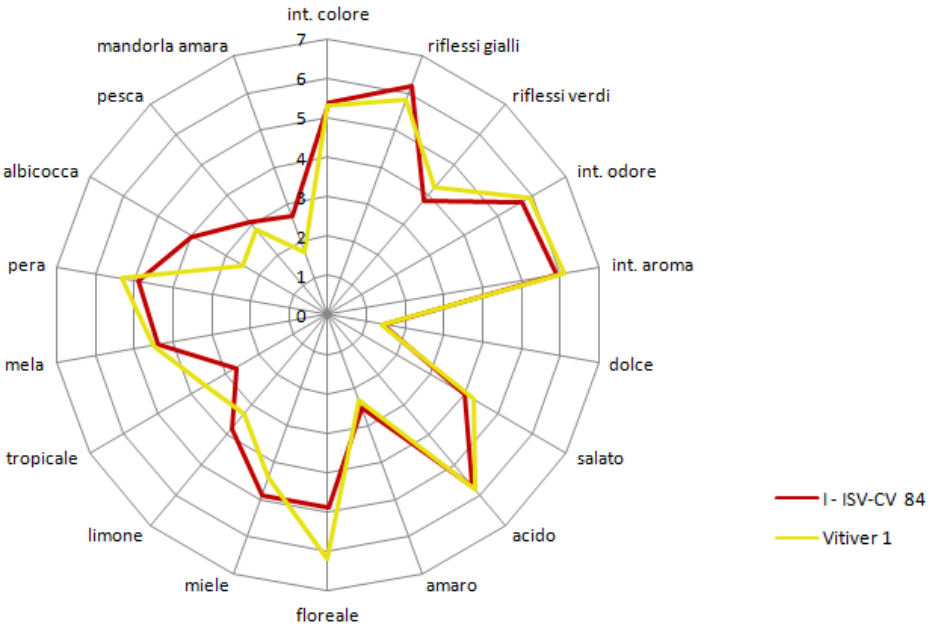
- Grappolo di dimensioni medie, cilindrico, piramidale, alato, spargolo
- Acino di colore giallo dorato a maturazione, ricco di pruina

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.