

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:53. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivaio Enotria di G. Tempesta e Scotton D. soc. agr.
Cavasagra di Vedelago (TV);
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS, Faenza (RA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine

Sorio (VI).

I-Ampelos TEA
104

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Cavazza, Montebello (VI)
Forma di allevamento	Guyot
Sesto di impianto	2,5 x 1,00 m.
Clone di confronto e Portinnesto	ISV-CV 69; 1103 Paulsen.
Periodo di osservazione	2010-2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità
- ✓ Produttività

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Tardivo (III decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiaatura	Media (I decade Agosto)
Maturazione	Media (III decade Settembre)

IL GRAPPOLO

Grappolo a maturità è lungo, medio-largo, abbastanza spargolo, forma ad imbuto, con 3-4 ali. Peduncolo di lunghezza media, lignificato alla base.

Acino medio-corto e mediamente largo, ha forma sferoidale, uniforme, con buccia poco spessa, debolmente pruinosa, di colore uniformemente verde-giallo. Ombelico apparente. Polpa non colorata, molle con nessun sapore particolare.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE**CLONE**

Botrite	Non si discosta dalla media varietale
Oidio	Non si discosta dalla media varietale

CARATTERISTICHE**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	--
Produzione per ceppo (Kg)	5,78
Numero grappoli/ceppo	15,2
Peso medio grappolo (g)	340,6
Peso medio acino (g)	2,19
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	7,71

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE ()**

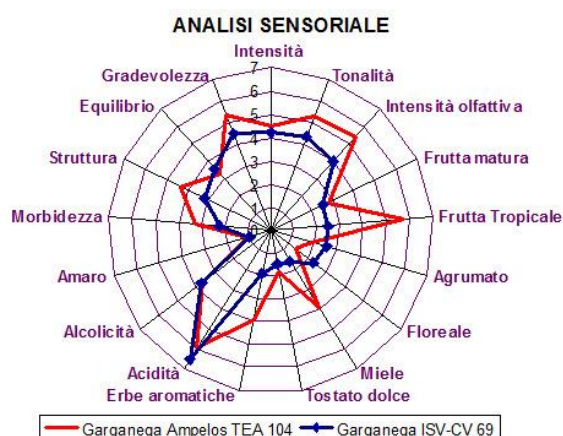
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,03
	Zuccheri (°Babo)	14,07
	pH	3,03
	Acidità titolabile (g/l)	6,54
	Titolo alcolometrico totale	9,65
VINO	Zuccheri	< 2
	Acidità totale	7,65
	pH	3,05
	Acidità volatile	0,225
	Estratto secco totale	18,05
	Acido tartarico	2,89
	Acido malico	2,23

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Complessivamente si tratta di un vino dalle note prevalenti di frutta matura, frutta tropicale e miele.

La struttura è buona.

Clone adatto anche all'appassimento.



(*) Dati medi relativi al sessennio di osservazione 2010-2015

(**) Dati medi relativi al biennio 2011-2012