GARGANEGA B.

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



Costitutore
Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50, Bussolengo 37012 (Verona).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine Comune di Ronca', loc. Brenton**.**

I – 4 VITIVER

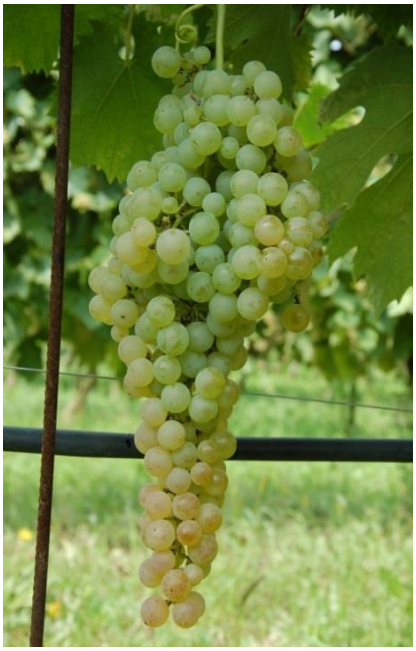
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino.
Forma di allevamento	Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0
Portinnesto e Testimone	S.O.4; I – ISV - CV 84
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità basale (gemme 1-3) reale 1,39; basale potenziale 1,36.
- ✓ Produttività Superiore rispetto al testimone

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	III decade di Settembre



IL GRAPPOLO

Grappolo

Acino

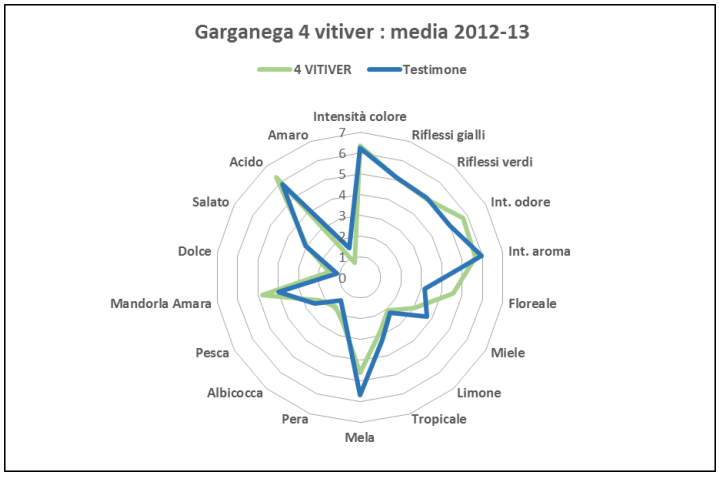
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,58
Fertilità potenziale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	5,93
Peso medio grappolo (g)	307,32
Peso medio acino (g)	2,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,69
Indice di Ravaz	8,59

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	19,76
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	6,08
	Ac. Tartarico (g/l)	4,84
	Ac. Malico (g/l)	1,36
VINO (**)	Vol. %	9,82
	Zuccheri	0,355
	pH	3,04
	Ac. Tot	6,64

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Buono risulta l'equilibrio zuccheri/acidità.
Il profilo sensoriale del vino risulta caratterizzato da note floreali di buona intensità.
Il clone è capace di accumulare zuccheri in quantità mediamente superiore rispetto al testimone e insieme alla maggiore produttività lo rendono idoneo a produrre vini freschi d'annata.



(*) Dati medi del triennio di osservazione (**) Dati medi del biennio – 2011/2012