

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 31/10/2020, 19:34. CREA/SNCV ©2011-2020.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 227 del 29/09/1987

## **Origine**

Monteforte d'Alpone (VR)

I-ISV-CV 69

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Ubicazione                     | S. Floriano (VR); Soave (VR) |
| Forma di allevamento           | -                            |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2500                         |
| Periodo di osservazione        | 1979-1983                    |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Contenuto zuccherino ed acidità delle uve nettamente superiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Buona resistenza alla *Botrytis*

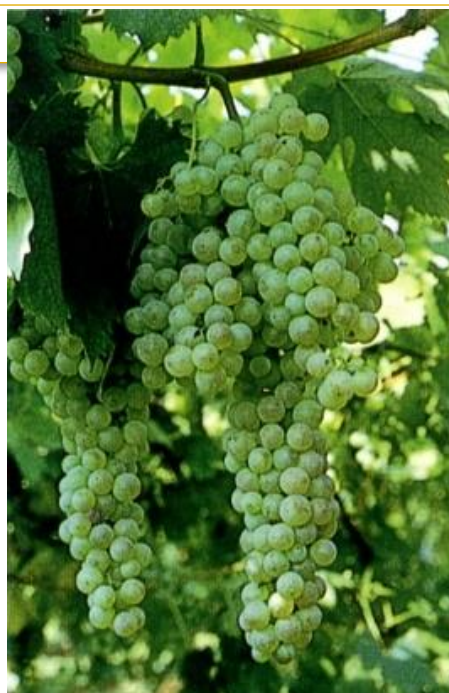
## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo grande, alato, compatto
- ✿ Acino grosso, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

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

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,70 |
| Produzione per ceppo (Kg)        | 8,8  |
| Numero grappoli/ceppo            | 27,8 |
| Peso medio grappolo (g)          | 317  |
| Peso medio acino (g)             | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo)    | -    |
| Indice di Ravaz                  | -    |

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | 18,50 |
|       | pH                   | 3,20  |
|       | Acidità totale (g/l) | 7,6   |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)     | -     |

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero, non molto fruttato; sapore asciutto, fresco di acidità.