

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 22:39. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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**

Soave (VR)

I-ISV-CV 84

## **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

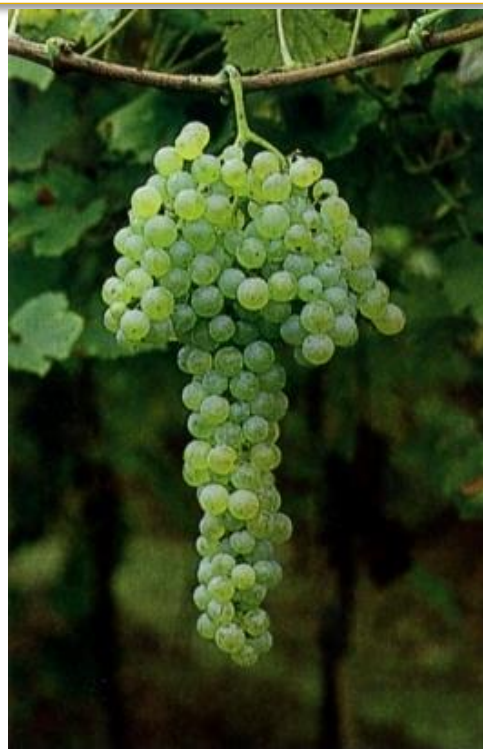
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività superiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-grande, alato, spargolo
- ✳ Acino piccolo, rotondeggiante



---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,75
Produzione per ceppo (Kg)	8,7
Numero grappoli/ceppo	33,8
Peso medio grappolo (g)	257
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,13
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	7,2
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino scarico; il delicato profumo fruttato presenta accenni all'aromatico; sapore asciutto, pieno, sapido, abbastanza armonico, di buona acidità ed intensità. Molto adatto per l'appassimento.