## GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 30/10/2025, 16:45. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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

Comitato Vitivinicolo Veronese

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 179 del 02/08/1993

**Origine** 

Colognola ai Colli (VR)

# CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione S. Floriano (VR)

Forma di allevamento Pergola Veronese

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione 1979-1983

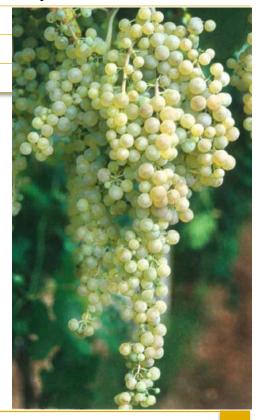
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Maturazione leggermente più precoce (circa una settimana)
- ✓ Contenuto zuccherino ed acidità delle uve nettamente superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

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

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, con due-tre ali, non molto compatto
- Marino medio-piccolo, rotondeggiante



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	284
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	_

	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	17,70
2	рН	3,19
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,50
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,25
	Ac. Malico (g/l)	2,20

### ANALISI SENSORIALE

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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