GARGANEGA B.

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



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)

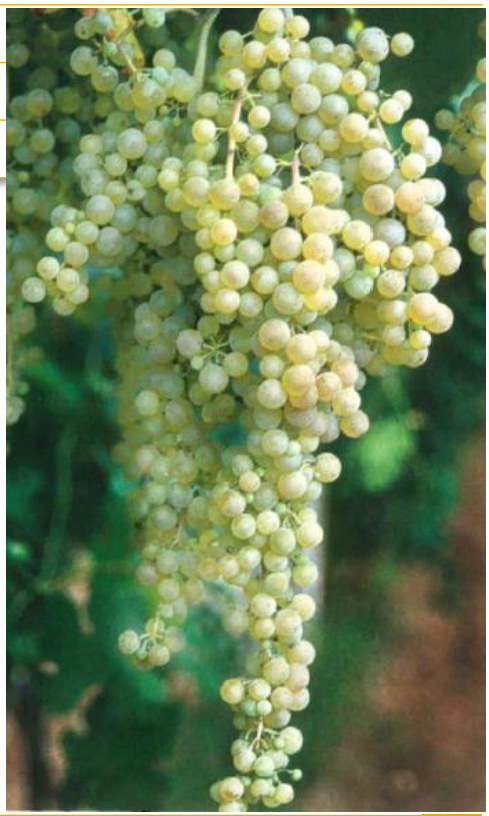
I-ISV-CV 24

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	*EPOCA*
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
- Acino medio-piccolo, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	6,50
	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.