

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:49. 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. 179 del 02/08/1993

## **Origine**

Cognola ai Colli (VR)

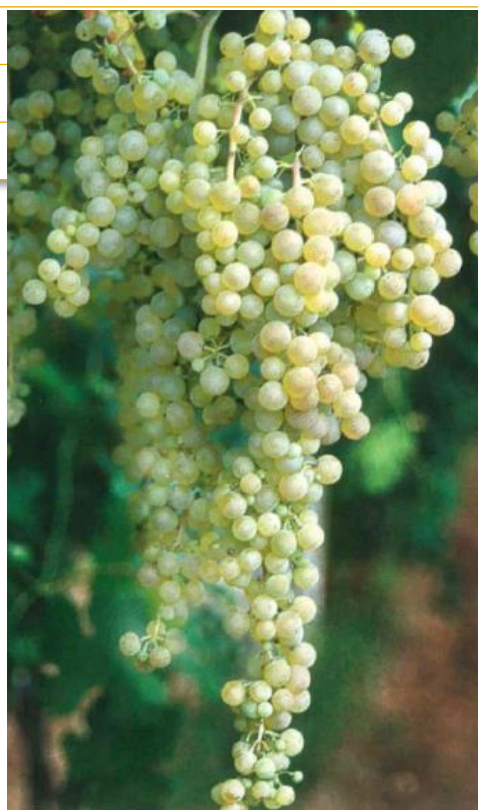
I-ISV-CV 24

## **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
Invaiaura	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 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**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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.