

GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 04/06/2023, 03:13. CREA/SNCV ©2011-2023.



Cosuitore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Lavagno (VR)

I-ISV-CV 11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	Pergola Veronese
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1979-1983

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino delle uve nettamente superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente superiore

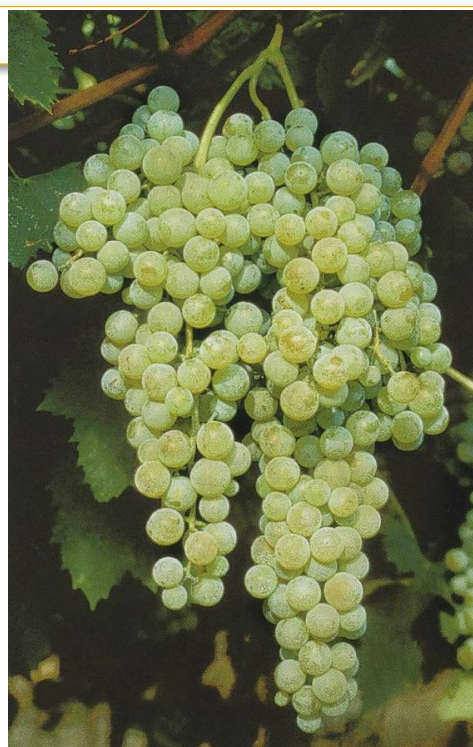
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, lungo, con un'ala evidente, spargolo
- ✚ Acino medio, sferico; buccia di media consistenza, coriacea



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,50
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,80
	Ac. Tartarico (g/l)	5,96
	Ac. Malico (g/l)	1,99

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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