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)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine
Lavagno (VR)

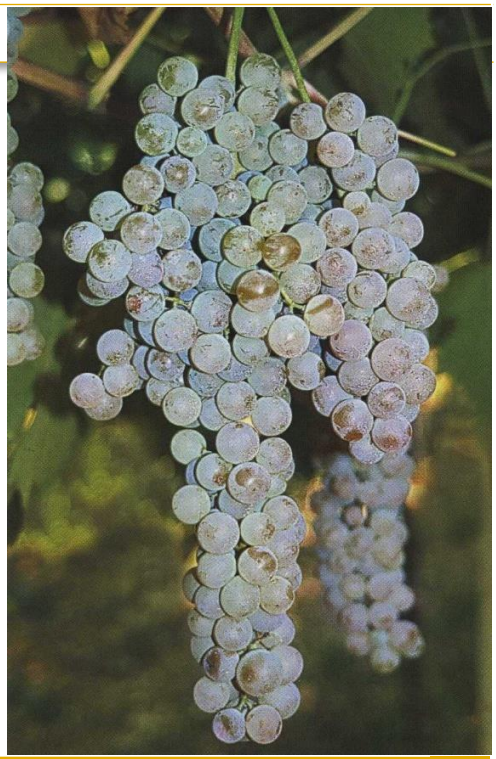
I-ISV-CV 18

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 superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante



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, composto con ala alquanto sviluppata, spargolo
- Acino medio, sferico; buccia di media consistenza, coriacea

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,30
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,90
	Ac. Tartarico (g/l)	6,21
	Ac. Malico (g/l)	2,21

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; delicato profumo fruttato con accenni all'aromatico; sapore asciutto, fresco di acidità, armonico, di buona intensità e buon corpo.