

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 08:56. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **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 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

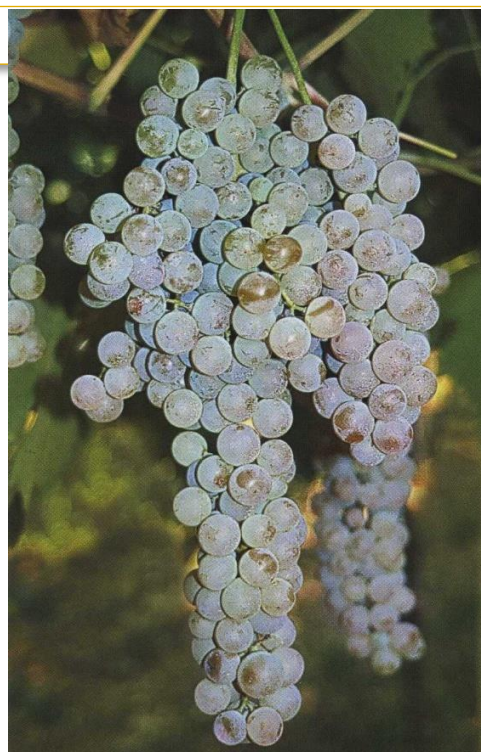
### **FASE FENOLOGICA**

### **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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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 CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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.