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);
Sig. Umberto Angelini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine
Monteforte d'Alpone (VR)

I-ISV sn 29 Angelini

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sona (VR); San Pietro in Cariano (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, spargolo, presenza di molte ali

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,8
Numero grappoli/ceppo	24,7
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,25
	Ac. Malico (g/l)	2,20

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con profumo delicato di fruttato e accenni all'aromatico; sapore asciutto, molto tipico, ben strutturato, vivace ed armonico.