

# GARGANEGA B.

Documento aggiornato al: 14/05/2026, 08:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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**

## **EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre



## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo piccolo, spargolo, presenza di molte ali

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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 CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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.