

# GARGANEGA B.

I-ISV-CV 69



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Comitato Vitivinicolo Veronese

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 227 del 29/09/1987

## Origine

Monteforte d'Alpone (VR)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Floriano (VR); Soave (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2500
Periodo di osservazione	1979-1983

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Contenuto zuccherino ed acidità delle uve nettamente superiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Buona resistenza alla *Botrytis*

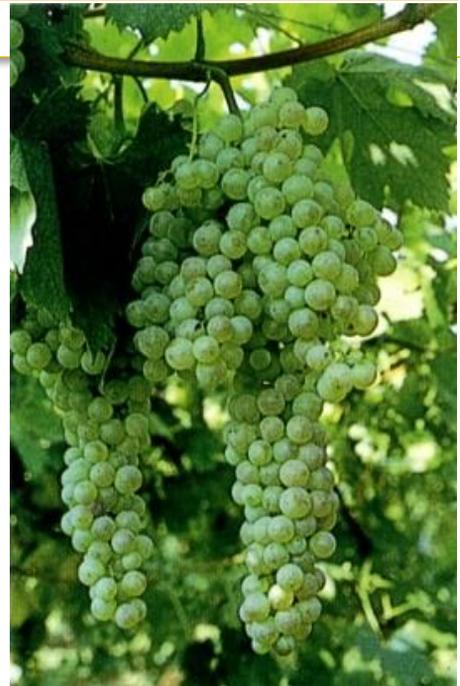
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo grande, alato, compatto
- 🍇 Acino grosso, rotondeggiante



---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	8,8
Numero grappoli/ceppo	27,8
Peso medio grappolo (g)	317
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,50
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

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