

GARGANEGA B.



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

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



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	
Botrite	-
Oidio	-

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	
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	-

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	-

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

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.