

GARGANEGA B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
Comitato Vitivinicolo Veronese

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Monteforte d'Alpone (VR)

I-ISV-CV-69

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Clone del tipo “di Dario” a maturazione più precoce
- ✓ Buona resistenza alla *Botrytis*

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

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



| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,70 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,80 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 317,00 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 18,70 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,60 |
| | 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.