

# GARGANEGA B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
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); S. Pietro in Cariano (VR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività buona e costante

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo piccolo, spargolo, alato

---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,8
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	235,00
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCIMICI**

<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, con accenni all'aromatico; sapore asciutto, molto tipico, armonico, di corpo, fresco di acidità, ben strutturato.