

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 10:25. CREA/SNCV ©2011-2021.



Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio
Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

Origine

Calosso (AT)

I - AT 84

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Novello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4100
Periodo di osservazione	1983-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media-anticipata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, mediamente compatto, con ala corta
- ✿ Acino medio, ellissoidale



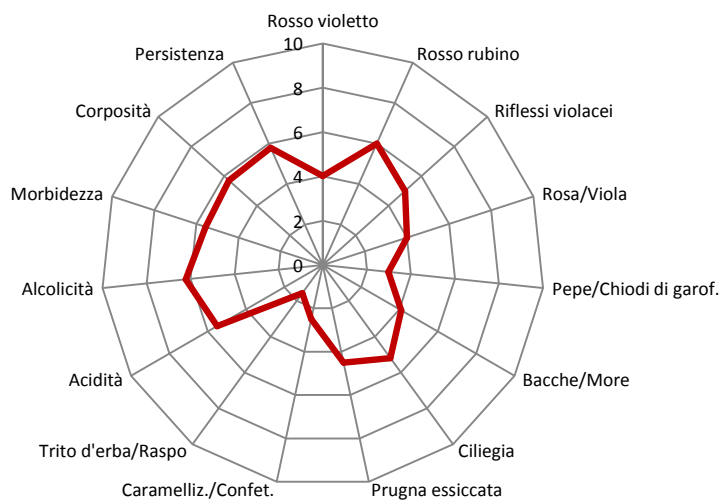
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	3,41

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	11,7
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
VINO	Ac. Malico (g/l)	4,40
	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	810

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto vivace, profumo vinoso, fine, fruttato (ciliegia sottospirito, prugna); adeguata alcolicità (11.7 %), buon corpo, acidità moderata, gusto equilibrato e rotondo, persistente.