

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 17/09/2019, 01:02. CREA/SNCV ©2011-2019.



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. 199 del 27/08/1990

Origine

Carpeneto (AL)

I-CVT AL 115

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 elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata o media

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media-tardiva |
| Maturazione | Media |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE | CLONE |
|--|--------------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Moderata |

IL GRAPPOLO

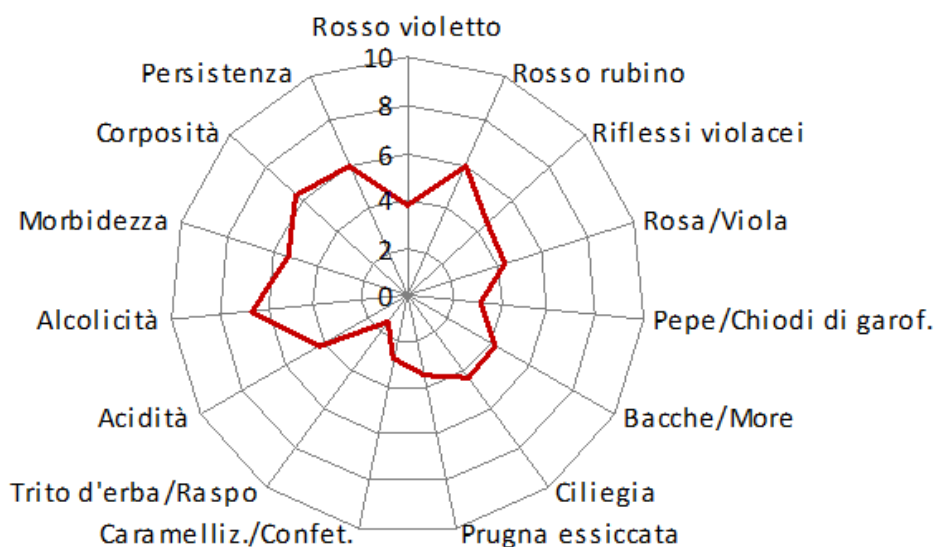
- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, con ali brevi, compatto
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,29 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,40 |
| Numero grappoli/ceppo | 12 |
| Peso medio grappolo (g) | 210 |
| Peso medio acino (g) | 2,64 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 890 |
| Indice di Ravaz | 2,69 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,3 |
| | pH | 3,08 |
| | Acidità totale (g/l) | 13,40 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 8,80 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 5,25 |
| | Antociani totali (mg/l) | 160 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 930 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace molto intenso, profumo vinoso, fine, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito); alcolicità elevata (12.0 %), buon corpo, acidità moderata. Adatto ad un periodo di invecchiamento grazie alla buona dotazione polifenolica.