

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:35. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosututore

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

Calosso (AT)

I-CVT AT 171

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 medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

IL GRAPPOLO

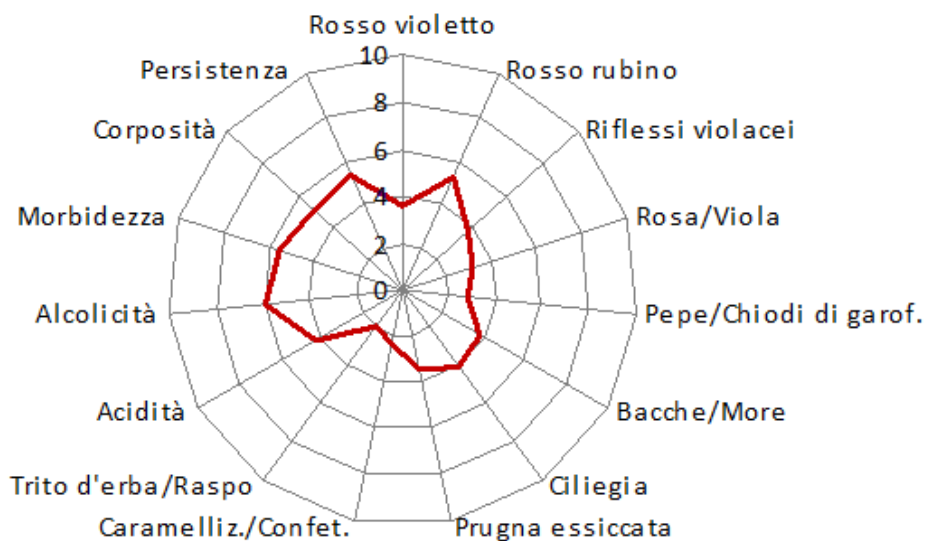
- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-lungo, con ali brevi, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,39
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,95

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	13,70
	Ac. Tartarico (g/l)	8,50
VINO	Ac. Malico (g/l)	5,70
	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.7 %), buon corpo, acidità moderata, gusto equilibrato e rotondo, persistente.