

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 17/09/2019, 00:39. CREA/SNCV ©2011-2019.



## Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT AT 424

## 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Media-precoce |
| Fioritura              | Media         |
| Invaiatura             | Media-precoce |
| Maturazione            | Media-precoce |

| <i>SUSCETTIBILITÀ</i> | <i>CLONE</i> |
|-----------------------|--------------|
| <i>MALATTIE</i>       |              |
| <i>CRITTOGAMICHE</i>  |              |
| Botrite               | Media        |
| Oidio                 | Moderata     |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-corto, alato, compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale



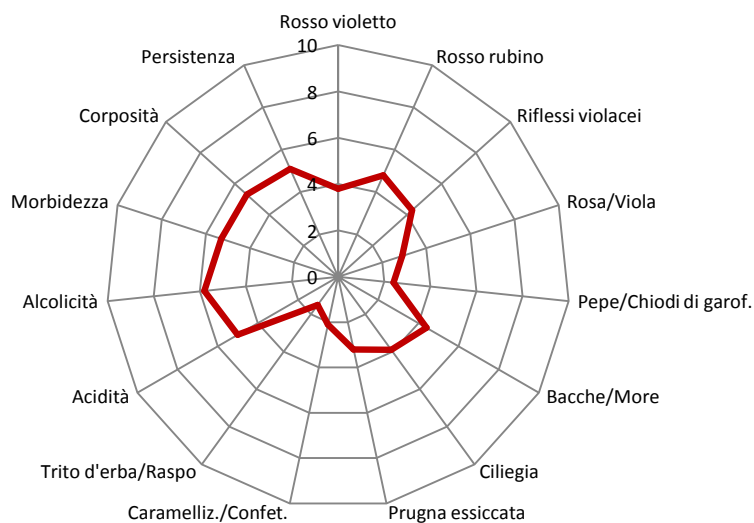
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,30 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,10 |
| Numero grappoli/ceppo         | 14   |
| Peso medio grappolo (g)       | 230  |
| Peso medio acino (g)          | 2,50 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 810  |
| Indice di Ravaz               | 3,82 |

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI** **CLONE**

|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 21,4  |
|              | pH                       | 3,07  |
|              | Acidità totale (g/l)     | 13,12 |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 8,95  |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)         | 4,70  |
|              | Antociani totali (mg/l)  | 160   |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 820   |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino vivace, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.9 %), buon corpo, acidità mediamente pronunciata, gusto pieno e rotondo, persistente.