

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 11:01. CREA/SNCV ©2011-2021.



## Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Provincia di Alessandria

I-BA-AL-128

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione                     | Carpeneto (AL)                 |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500                           |
| Periodo di osservazione        | 1998-2004                      |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata ma leggermente alternante

## FASE FENOLOGICA EPOCA

|                |       |
|----------------|-------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura      | Media |
| Invaiaura      | Media |
| Maturazione    | Media |

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Media    |
| Oidio   | Moderata |

## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo grande, conico, non molto lungo, alato, compatto
- ✶ Acino medio-grande, ellissoidale



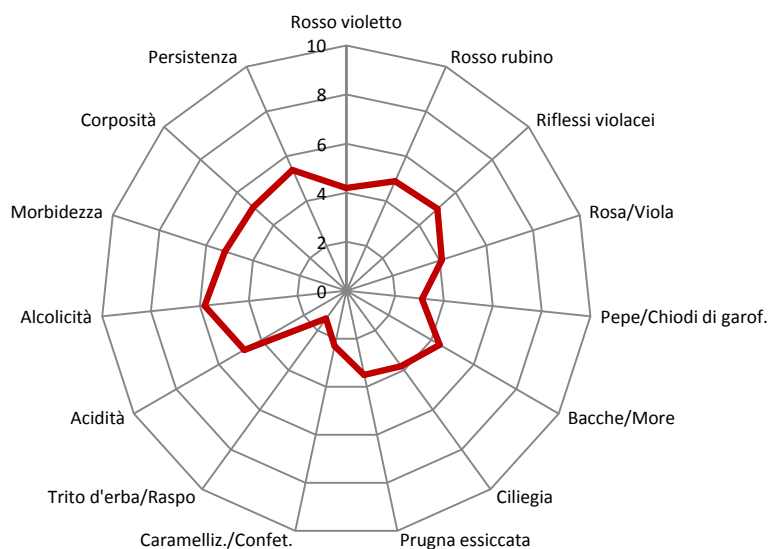
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE** **CLONE**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale               | 1,40  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,80  |
| Numero grappoli/ceppo         | 15    |
| Peso medio grappolo (g)       | 319   |
| Peso medio acino (g)          | 2,6   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.080 |
| Indice di Ravaz               | 4,44  |

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI** **CLONE**

|              |                          |      |
|--------------|--------------------------|------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)         | 20,0 |
|              | pH                       | 2,97 |
|              | Acidità totale (g/l)     | 11,0 |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | -    |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)         | -    |
|              | Antociani totali (mg/l)  | 140  |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | 840  |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino non molto carico con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti); buona alcolicità (12.5 %), ben strutturato, acidità mediamente pronunciata, retrogusto amarognolo.