

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 10:37. CREA/SNCV ©2011-2021.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Costa Vescovato (AL)

I-VCR 207

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,83 |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

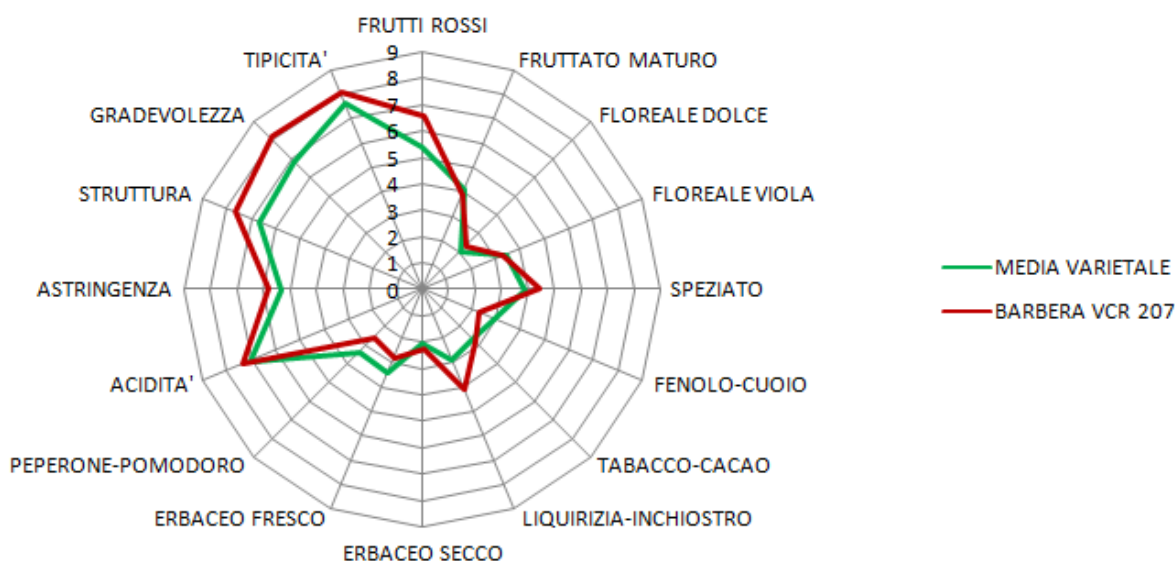
- ✿ Grappolo medio, semicompatto, cilindrico, munite di due corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente, intensamente e uniformemente colorata



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,92 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 250 |
| Peso medio acino (g) | 2,4 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 520 |
| Indice di Ravaz | 5,61 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,33 |
| | pH | 3,22 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,63 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,09 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,60 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 566,5 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.260 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di buona struttura, fresco ed elegante. Al naso esprime profumi floreali e fruttati che sono però sovrastati dalle spezie. Il sapore risulta potente ed elegante, con sentori di inchiostro, cacao e liquirizia, che ne aumentano notevolmente la persistenza. Adatto al medio e lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004