

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 06:59. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Montecalvo Versiggia (PV)

I-VCR 223

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-ottima
- ✓ Produttività buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,67
Oidio	-

IL GRAPPOLO

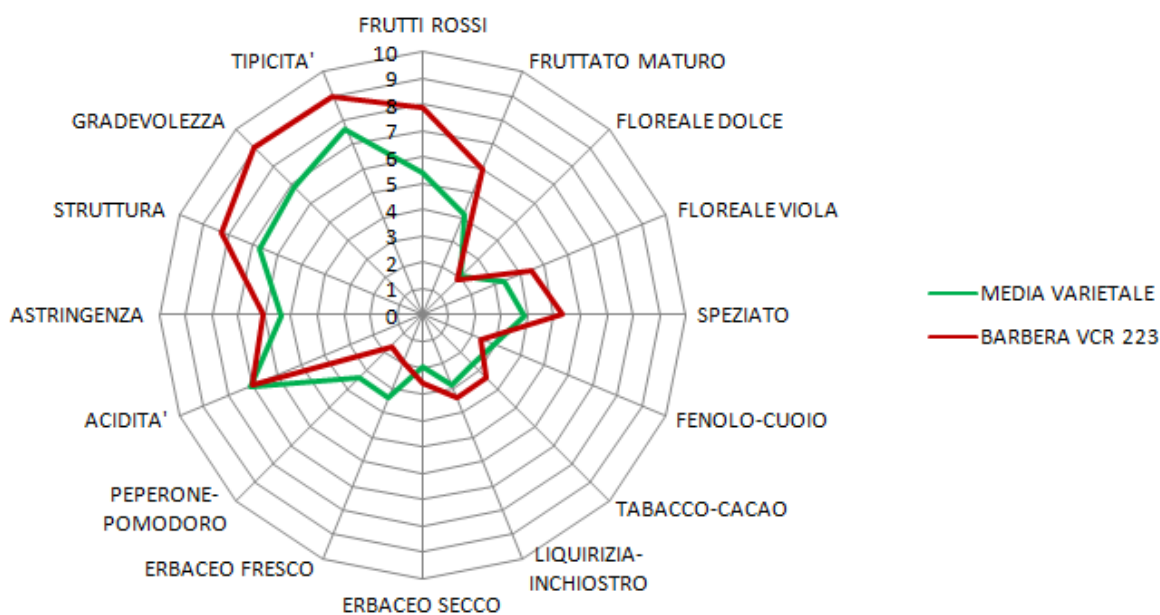
- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, munito di corte ali, a volte più evidenti
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente, fortemente e uniformemente colorata



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	2,56
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	222
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	510
Indice di Ravaz	5,01

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,50
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	9,13
	Ac. Tartarico (g/l)	5,80
	Ac. Malico (g/l)	2,99
VINO	Antociani totali (mg/l)	499 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.015 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, di buon corpo. Al naso presenta profumi intensi di fruttato maturo (lampone-ribes), di elevata alcolicità e di grande struttura, con equilibrata acidità. Il clone dà vini da bersi giovani o dopo leggero invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004