

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 10:00. CREA/SNCV ©2011-2021.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;
Università degli Studi di Bologna - D.I.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

La Morra (CN)

I-CVT OB66

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monforte d'Alba (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4630 |
| Periodo di osservazione | 2001-2004 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore sensibilità alla muffa grigia

| <i>FASE</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------|--|
| FENOLOGICA | |
| Germogliamento | Medio-precocce |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Medio-tardiva (III decade Settembre - I decade Ottobre) |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, non molto lungo, alato, mediamente compatto, con peduncolo medio e rossiccio e rachide rosso
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

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

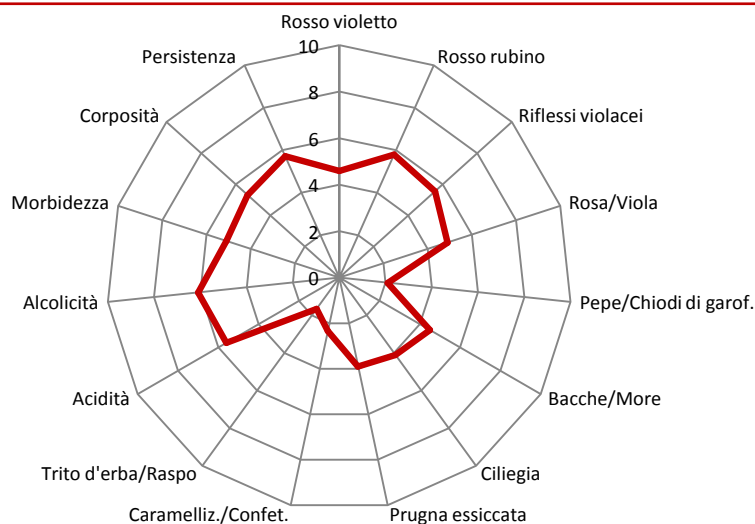
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,41 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,80 |
| Numero grappoli/ceppo | 13 |
| Peso medio grappolo (g) | 230 |
| Peso medio acino (g) | 2,64 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 590 |
| Indice di Ravaz | 4,74 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,5 |
| | pH | 2,98 |
| | Acidità totale (g/l) | 11,8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,30 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,30 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 251 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.310 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso granato con vivaci riflessi violacei, ricco di profumi fruttati (piccoli frutti, ciliegia, prugna); buona alcolicità (12.5 %), ottima struttura, acidità energica, gusto molto armonico, persistente.