

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:44. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Treiso (CN)

I-CVT MCC3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monforte d'Alba (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2004-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima concentrazione zuccherina delle uve

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, non molto lungo, talora alato, compatto con peduncolo lungo e rossiccio
- ✿ Acino medio, elissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



(*) Il clone possiede un comportamento fenologico nella media varietale, caratterizzata da un germogliamento ed una maturazione medio-tardivi. Tuttavia, rispetto al clone di riferimento *Barbera CVT 83*, la maturazione del *MCC3* è anticipata di alcuni giorni.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	2,42
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	203
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	425
Indice di Ravaz	5,7

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,40
	pH	2,90
	Acidità totale (g/l)	12,40
	Ac. Tartarico (g/l)	8,31
	Ac. Malico (g/l)	4,47
VINO	Antociani totali (mg/l)	263
	Polifenoli totali (mg/l)	1.574

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso granato intenso che sfuma ai bordi nel violetto vivace; gusto armonico, alcolicità elevata, grande struttura dovuta ad una dotazione importante di composti polifenolici, molto persistente; all'olfatto si presenta ricco di intensi profumi fruttati. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.
