

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:24. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Dalmonte Guido e Vittorio Vivai;
C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Voltre, Civitella di Romagna (FC)

I-Ampelos DGV 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Brisighella (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore e meno compatto
- ✓ Fertilità delle gemme basali discreta (il primo germoglio fruttifero si colloca in genere al terzo nodo)
- ✓ Si adatta anche alla potatura corta e può essere allevato a GDC, Cordone speronato o Guyot, a seconda delle condizioni ambientali
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Sensibilità media ai marciumi ed alla tignoletta

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, spesso alato; peduncolo lungo, a volte di colore bruno-rossiccio, lignificato quasi fino a metà
- ✚ Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia sottile ma consistente, pruinosa, di colore intenso blu-nero



<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i> (*)
<i>FENOLOGICA</i>	
Germogliamento	Media-precoce (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (I decade Agosto)
Maturazione	Media-tardiva (I decade Ottobre)

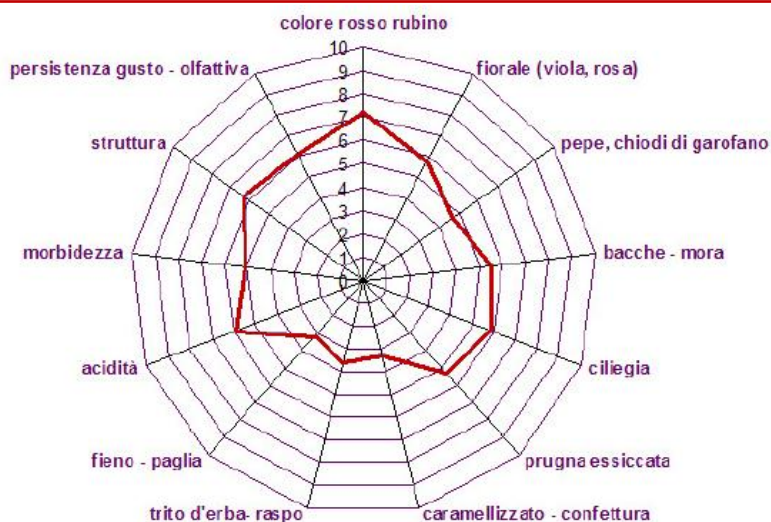
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,69
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	4,73

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,10
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	12,20
	Ac. Tartarico (g/l)	5,14 (**)
	Ac. Malico (g/l)	8,31 (**)
VINO	Antociani totali (mg/l)	246 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.105 (**)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al quinquennio 2007-2011

(**) Valori medi relativi alle vendemmie 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità; all'olfatto è intenso, vinoso, armonico, con importanti note fruttate (bacche, prugna); al gusto presenta un'alcolicità alta (nei due anni la media è stata 11,90%), buona struttura (probabilmente adatta anche ad un certo invecchiamento), acidità energica.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone, come la varietà, si è dimostrato sensibile ai ritorni di freddo.