

# BARBERA N.

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



## Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 14/10/2013

## Origine

San Damiano al Colle (PV)

I-VITIS 9

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Damiano al Colle (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2008-2009 e 2011

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso leggermente superiore
- ✓ Fertilità potenziale più limitata
- ✓ Elevato contenuto in polifenoli ed antociani totali
- ✓ Tollerante alla peronospora e all'oidio; sensibile alla tignola e di conseguenza a botrite e marciume acido

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media-tardiva (III decade Settembre)

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di media grandezza, per lo più conico, mediamente compatto, a volte bilato; peduncolo lungo, semilegnoso di color bruno
- ✿ Acino medio, ellissoidale, regolare, con buccia pruinosa di color blu intenso, tannica, sottile ma consistente; polpa molto succosa



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

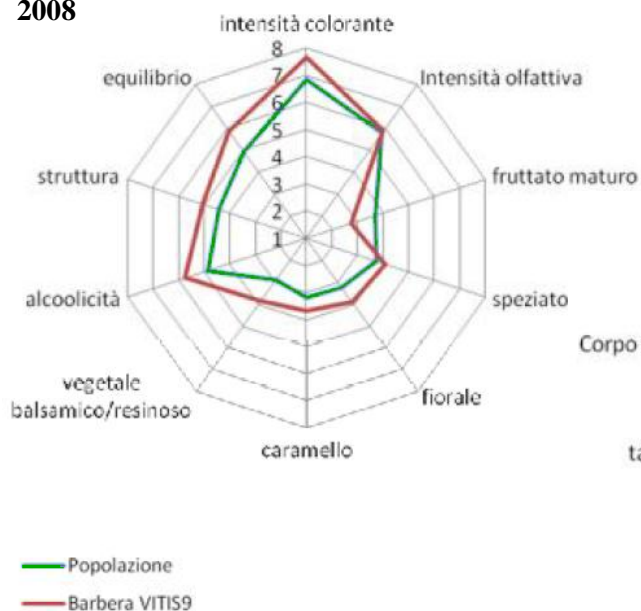
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,0
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80
	Ac. Malico (g/l)	1,83
VINO	Antociani totali (mg/l)	370 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.277 (*)

## ANALISI SENSORIALE

2008



2009



(\*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nel 2008 il clone presenta una spiccata intensità colorante, mentre l'intensità olfattiva è del tutto simile alla media di popolazione. Meno intenso è il sentore fruttato maturo, mentre si distingue per le note speziate e vegetali riconoscibili nei sentori caramellati e resinosi. In bocca il vino ottenuto è decisamente di spessore; elevata l'alcolicità e la struttura a conferma di un buon equilibrio.

Nel 2009 a dimostrazione della superiorità in prestazione enologica, si ottiene un vino decisamente colorato. Complessivamente nella media di popolazione, con una spiccata conferma dei sentori speziati. Ancora buona la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.

Il clone è da ritenersi molto plastico e adatto sia alla produzione di vini d'annata e di pronta beva, sia alla produzione di vini da media-lunga maturazione in acciaio o legno, soprattutto se la produzione per ceppo è ben controllata.