

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 02:49. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

C.I.V.V. Ampelos; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; ENOTRIA s.s. di Tempesta e Scotton; Vivai Sommadossi Silvano ed Enzo s.s. soc. agr.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Vicomarino (PC) e Ziano (PC)

I-Ampelos 16

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Vicomarino (PC) |
| Forma di allevamento | Spalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2009-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore; fertilità delle gemme basali alta
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Leggermente tardivo (fasi fenologiche ritardate di 4-5 giorni)

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|-------|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

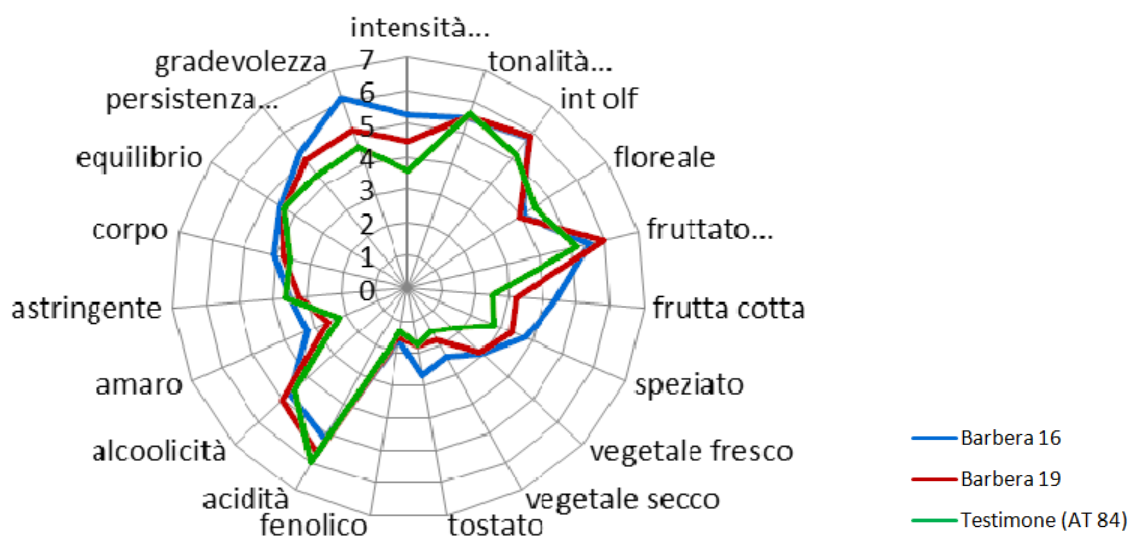
- ✎ Grappolo di lunghezza media, cilindrico, compatto, talvolta con ali, con peduncolo medio-lungo
- ✎ Acino di dimensione media, ellissoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu tendente al nero



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 2,16 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,07 |
| Numero grappoli/ceppo | 14 |
| Peso medio grappolo (g) | 362 |
| Peso medio acino (g) | 2,06 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,40 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 10,96 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di ottima intensità colorante. All'olfatto si caratterizza per i suoi intensi sentori di frutta cotta, speziato, vegetale secco e tostato. Dimostra inoltre un buon corpo, equilibrio, persistenza ed elevata gradevolezza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2010 e 2011