

BARBERA N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Carpeneto (AL)

I-CVT AL 115

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Novello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4100
Periodo di osservazione	1983-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata o media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media-tardiva
Maturazione	Media

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Moderata

IL GRAPPOLO

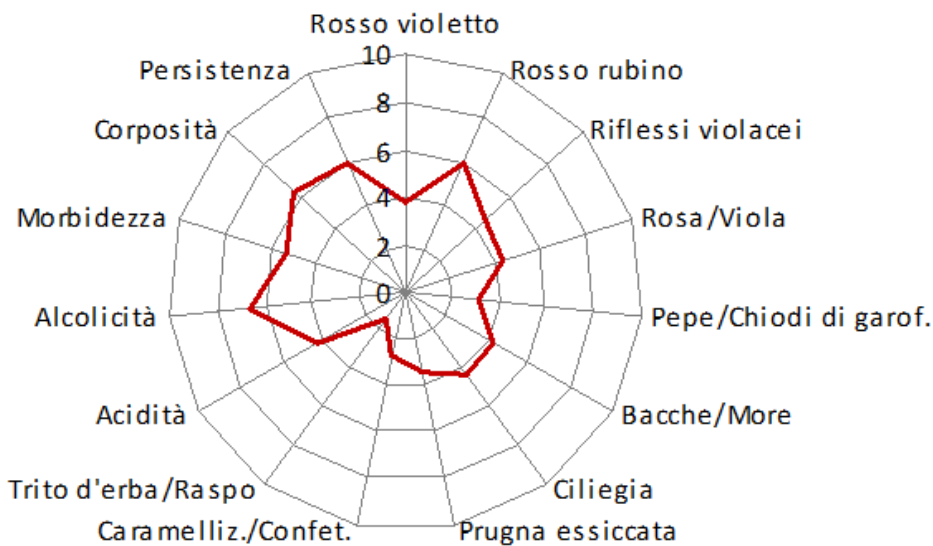
- ✶ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, con ali brevi, compatto
- ✶ Acino medio-grande, ellissoidale



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,69

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	13,40
	Ac. Tartarico (g/l)	8,80
VINO	Ac. Malico (g/l)	5,25
	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	930

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace molto intenso, profumo vinoso, fine, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito); alcolicità elevata (12.0 %), buon corpo, acidità moderata. Adatto ad un periodo di invecchiamento grazie alla buona dotazione polifenolica.