

# 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

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT AT 424

## 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 medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media-precoce
Maturazione	Media-precoce

## SUSCETTIBILITÀ

## CLONE

## MALATTIE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Moderata

## IL GRAPPOLO

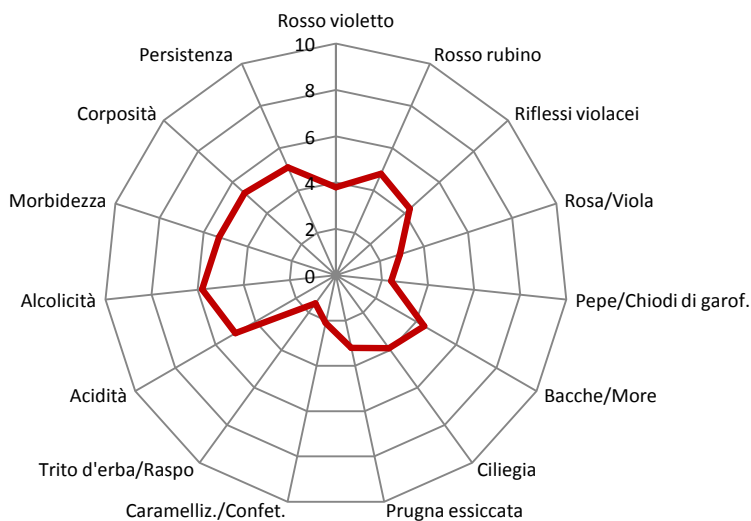
- ✦ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-corto, alato, compatto
- ✦ Acino medio, ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,82

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	13,12
	Ac. Tartarico (g/l)	8,95
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	4,70
	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	820

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino vivace, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.9 %), buon corpo, acidità mediamente pronunciata, gusto pieno e rotondo, persistente.