

# BARBERA N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Calosso d'Asti (AT)

I-VCR 101

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5434
Periodo di osservazione	2001-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità reale media
- ✓ Produttività superiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, semicompatto
- ✦ Acino a buccia molto consistente e fortemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,33
Oidio	-

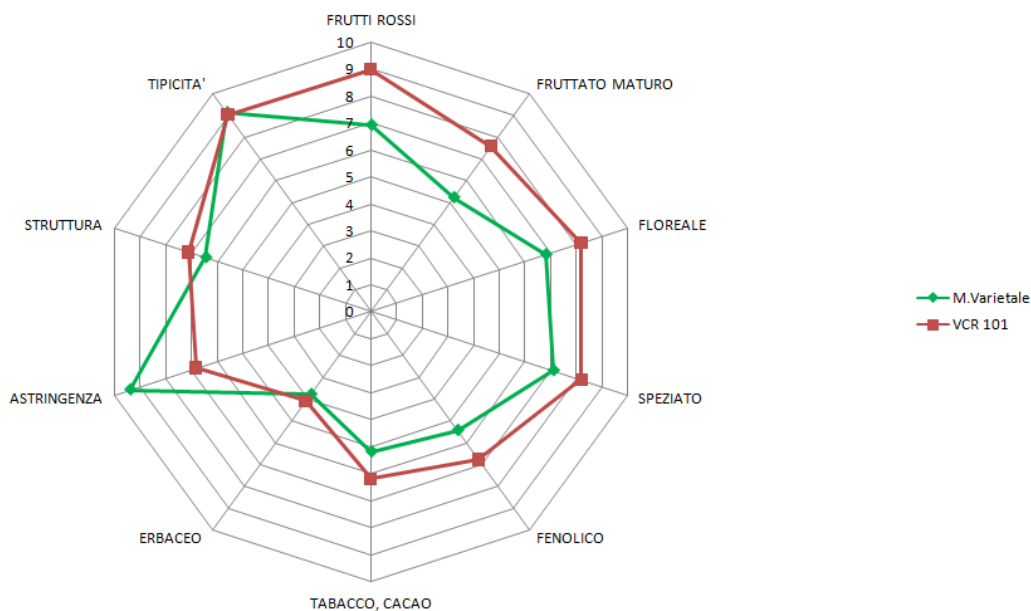
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	12,4
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,81

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,43
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80
	Ac. Malico (g/l)	3,96
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	351,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.597,5 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



(\*) Dati medi relativi al biennio 2001-2002

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone dà vini con una dotazione aromatica caratterizzata da intensi sentori di fruttato maturo e frutti rossi, con lievi note erbacee. Il biotipo è indicato per la produzione di vini giovani, fruttati e di pronta beva. Non si esclude la sua presenza in uvaggi dove può donare profumi ed aromi a vini di altri vitigni.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Può essere indicato per la coltivazione in ambienti caldo aridi o siccitosi ed in terreni magri, dove tendenzialmente la produzione, il volume del grappolo e dell'acino tendono diminuire.