

BARBERA N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Costa Vescovato (AL)

I-VCR 207

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,83
Oidio	-

IL GRAPPOLO

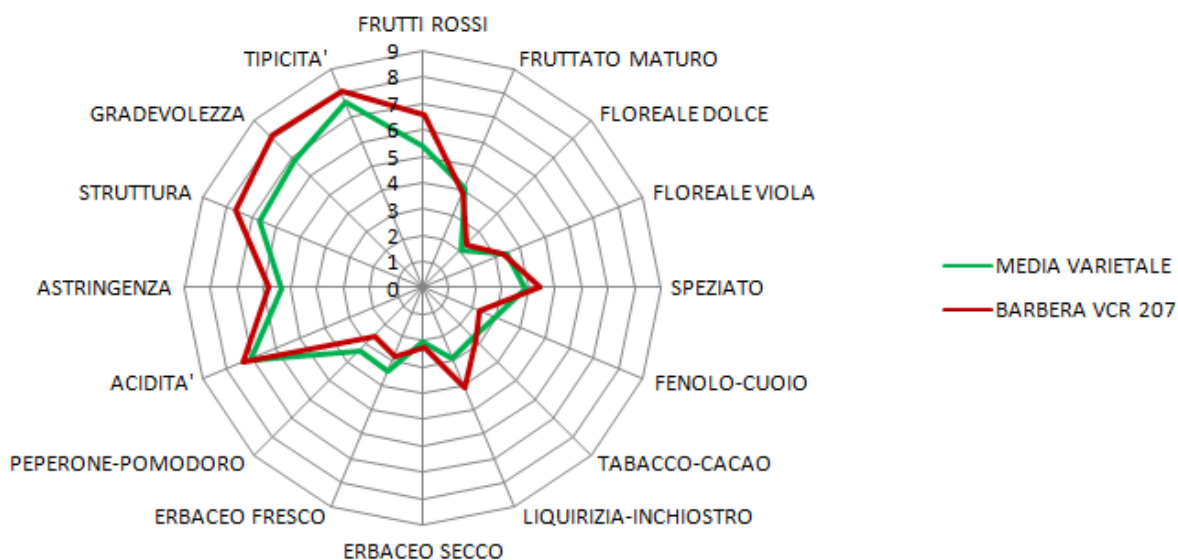
- 🍇 Grappolo medio, semicompacto, cilindrico, munite di due corte ali
- 🍇 Acino medio-piccolo, a buccia consistente, intensamente e uniformemente colorata



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	2,92
Numero grappoli/ceppo	11,7
Peso medio grappolo (g)	250
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	520
Indice di Ravaz	5,61

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,33
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	8,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,09
	Ac. Malico (g/l)	2,60
VINO	Antociani totali (mg/l)	566,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.260 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di buona struttura, fresco ed elegante. Al naso esprime profumi floreali e fruttati che sono però sovrastati dalle spezie. Il sapore risulta potente ed elegante, con sentori di inchiostro, cacao e liquirizia, che ne aumentano notevolmente la persistenza. Adatto al medio e lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004