

BARBERA N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Barbaresco (CN)

I-CVT GJ 105

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monforte d'Alba (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2004-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria medio-elevata

✓ Fertilità medio-elevata

✓ Produttività buona

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i> (*)
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, piramidale, allungato, alato, mediamente compatto con peduncolo lungo semilegnoso
- ✦ Acino medio-grande, elissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



(*) Il clone possiede un comportamento fenologico nella media varietale, caratterizzata da un germogliamento ed una maturazione medio-tardivi.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

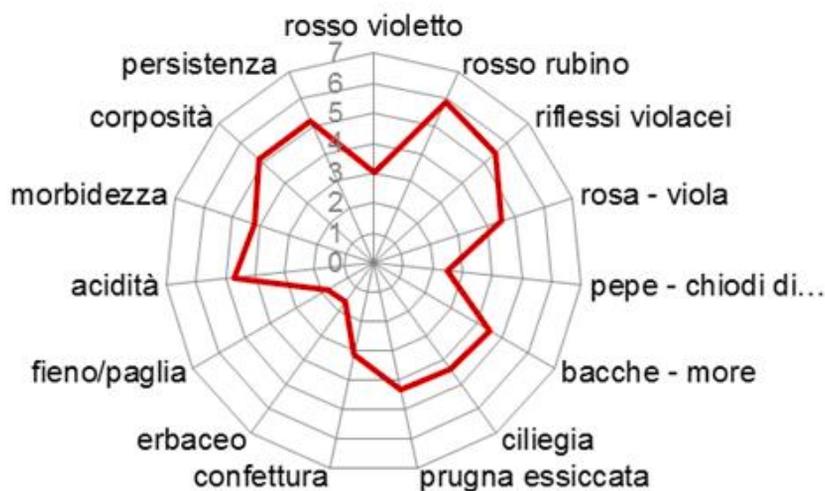
CARATTERISTICHE **CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	10,4
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	622
Indice di Ravaz	3,9

PARAMETRI **CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,7
	pH	2,93
	Acidità totale (g/l)	11,9
	Ac. Tartarico (g/l)	8,18
	Ac. Malico (g/l)	4,31
VINO	Antociani totali (mg/l)	251
	Polifenoli totali (mg/l)	1.436

ANALISI SENSORIALE

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso granato con un'ungia di un violetto vivace; alcolicità elevata, ottima struttura, gusto molto armonico e persistente; all'olfatto ricco di profumi fruttati (frutti rossi, ciliegia, prugna).
