

BARBERA N.



Costitutore

C.I.V.V. Ampelos; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; ENOTRIA s.s. di Tempesta e Scotton; Vivai Sommadossi Silvano ed Enzo s.s. soc. agr.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Vicomarino (PC) e Ziano (PC)

I-Ampelos 19

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Vicomarino (PC) |
| Forma di allevamento | Spalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4000 |
| Periodo di osservazione | 2009-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità reale media; fertilità delle gemme basali alta
- ✓ Produttività media
- ✓ Leggermente precoce

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------------|
| Germogliamento | III decade Marzo |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II-III decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

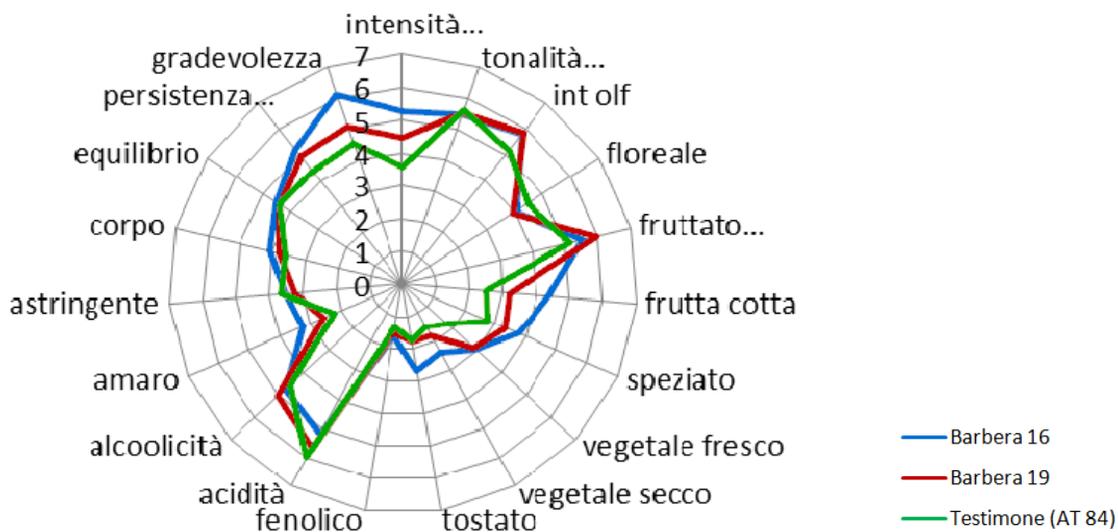
- ✿ Grappolo di lunghezza media, cilindrico, compatto, talvolta con una o più ali, con peduncolo medio-lungo
- ✿ Acino medio, ellissoidale; buccia molto pruinosa, di colore blu-violacea



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 2,42 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,51 |
| Numero grappoli/ceppo | 17,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 368 |
| Peso medio acino (g) | 2,27 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,10 |
| | pH | 3,12 |
| | Acidità totale (g/l) | 11,27 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di ottima intensità colorante. All'olfatto si caratterizza per sentori fruttato rosso/nero e vegetale fresco, accompagnati da buoni sentori di frutta cotta e speziato, medio-basso il floreale. Possiede inoltre una buona acidità ed alcolicità, con la nota amara contenuta e un'astringenza inferiore al clone *Ampelos 16* e al confronto *AT 84*.

(*) Dati medi relativi al biennio 2010 e 2011