



Costitutore

TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Massa Carrara (MS)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo lungo, largo, di forma conica, spargolo
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

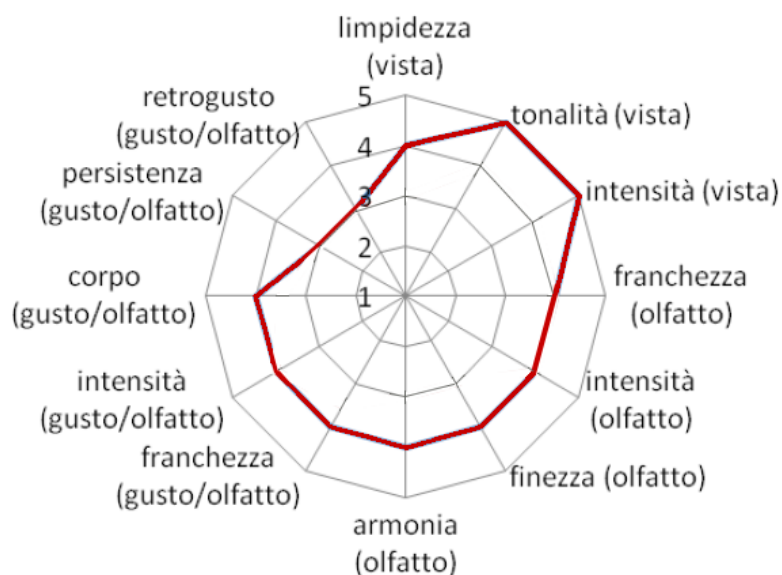
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	9,5
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE (*)
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,35
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei caratteristici del vitigno. Intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta matura, prugna, mirtillo e note speziate. Possiede buona sapidità ed acidità, medio corpo, poca persistenza. Adatto al medio invecchiamento e al legno grande.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

La Barsagliana è un vitigno poco diffuso ed oggi si trova sporadicamente coltivato nella provincia di Massa Carrara.