

VARIETÀ BARBERA N.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite). Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Carpeneto (AL)

I-CVT AL 115

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Novello (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4100
Periodo di osservazione	1983-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, piramidale, abbastanza corto, con ali brevi, compatto

Acino: ellissoidale, medio – grande

Vigoria: elevata

Fertilità: media

Produttività: moderata o media



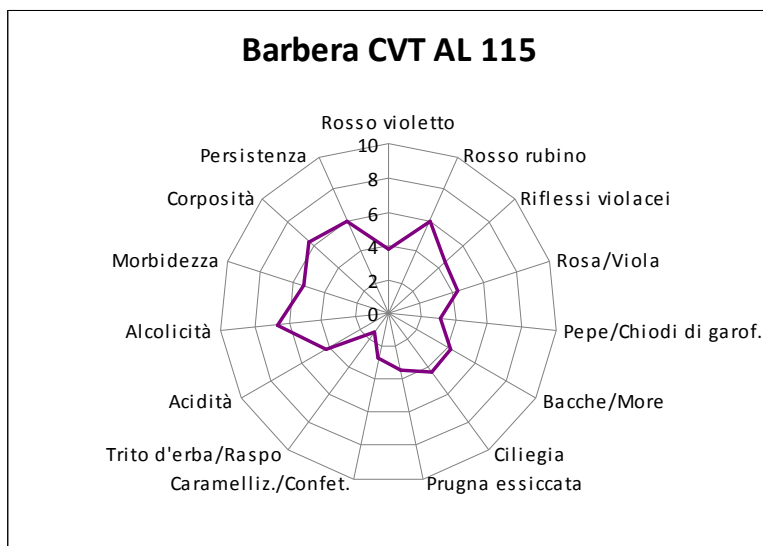
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – tardiva
Maturazione	Media

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Moderata

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.29
Produzione per ceppo (Kg)	2.40
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2.64
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2.69

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.3
	pH	3.08
	Acidità totale (g/l)	13.40
	Ac. tartarico (g/l)	8.80
	Ac. malico (g/l)	5.25
VINO	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	930

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace, molto intenso, profumo vinoso, fine, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito); alcolicità elevata (12.0%), ottima struttura, acidità moderata (pH 3.24), gusto equilibrato e rotondo, persistente.