

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. 300 del 31/10/1980

Origine

Calosso (AT)

I-AT 84

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, ala corta, mediamente compatto

Acino: ellissoidale, medio

Vigoria: media

Fertilità: medio - elevata

Produttività: media



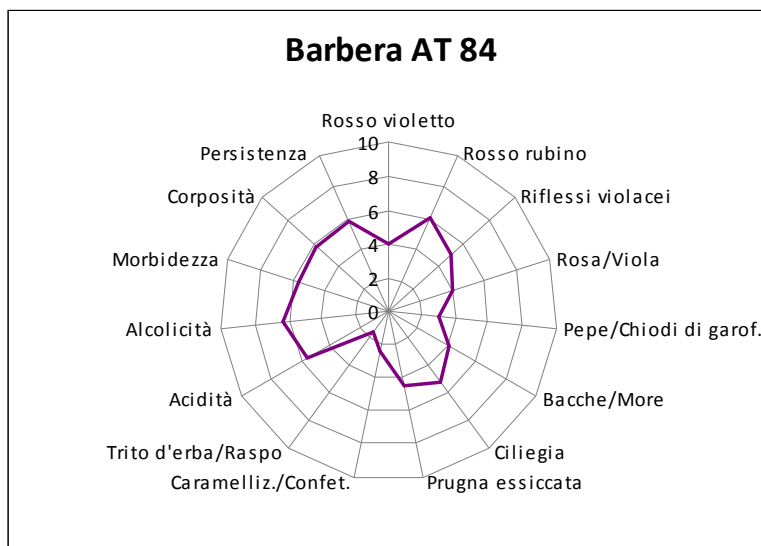
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio - anticipata

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.33
Produzione per ceppo (Kg)	2.70
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	2.52
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	3.41

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>		<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.5
	pH	3.11
	Acidità totale (g/l)	11.7
	Ac. tartarico (g/l)	8.45
VINO	Ac. malico (g/l)	4.40
	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	810

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto vivace, profumo vinoso, fine, fruttato (ciliegia sottospirito, prugna); adeguata alcolicità (11.7%), buon corpo, acidità moderata (pH 3.23), gusto equilibrato e rotondo, persistente.