

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. 93 del 22/04/2009

Origine

La Morra (CN)

I-CVT
OB66

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Monforte d'Alba (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4500 |
| Periodo di osservazione | 2001-2004 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, piramidale, non molto lungo, alato, mediamente compatto

Acino: ellissoidale, medio - grande, pruinoso

Vigoria: moderata

Fertilità: medio - elevata

Produttività: media



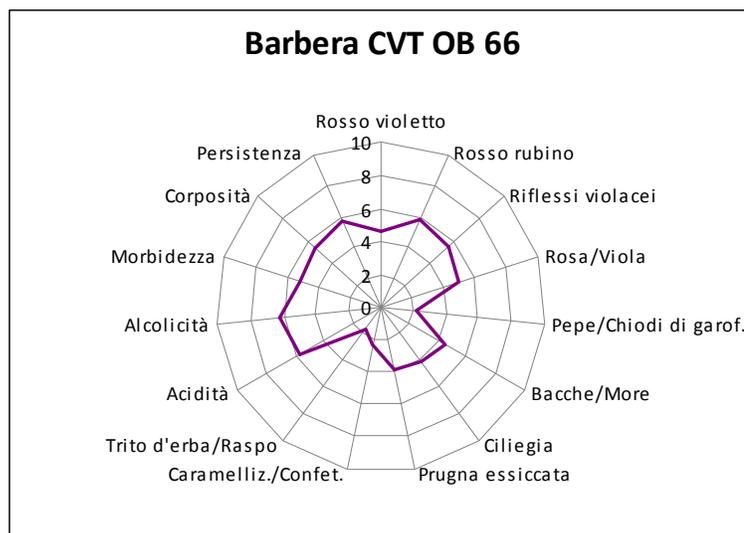
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento | Medio – precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | Media |
| Maturazione | Medio - tardiva |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,41 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2.80 |
| Numero grappoli/ceppo | 13 |
| Peso medio grappolo (g) | 230 |
| Peso medio acino (g) | 2.64 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 590 |
| Indice di Ravaz | 4.74 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21.5 |
| | pH | 2.98 |
| | Acidità totale (g/l) | 11.8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7.30 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 4.30 |
| | Antociani totali (mg/l) | 251 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.310 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Barbera CVT OB66 fornisce un vino dal colore rosso granato con vivaci riflessi violacei, ricco di profumi fruttati (piccoli frutti, ciliegia, prugna); buona alcolicità (12.5%), ottima struttura, acidità energica (pH 3.11), gusto molto armonico, persistente.