

BARBERA N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

Origine

Calosso (AT)

I-CVT 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, ala corta, mediamente compatto
- ✿ Acino ellissoidale, medio



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

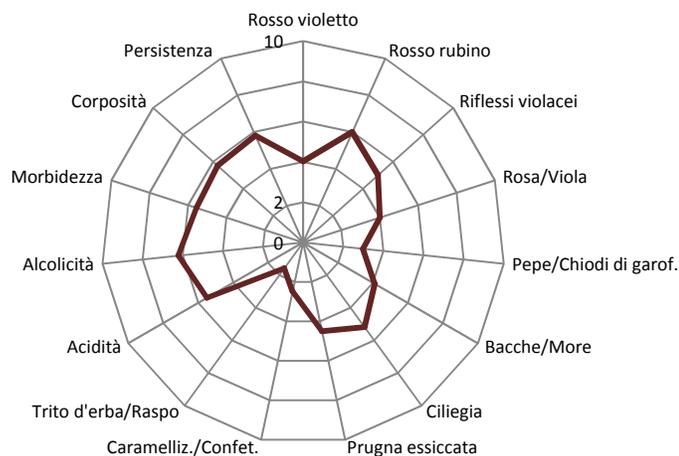
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

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

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	11,7
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
	Ac. Malico (g/l)	4,40
VINO	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.
