

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

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

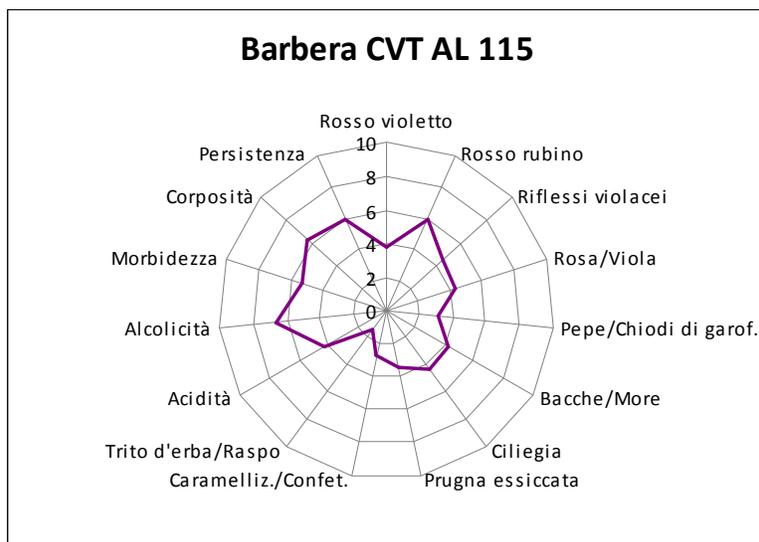
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.29</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.40</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>12</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>210</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.64</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>890</b>
Indice di Ravaz	<b>2.69</b>

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

---

## ***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.