

BARBERA N.



Costitutore

Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 218 del 09/08/1979

Origine

Montalbo di Ziano (PC)

I-PC-BA-26

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Piuttosto produttivo
- ✓ Discreta fertilità delle gemme
- ✓ Sensibilità ai marciumi e gli attacchi di tignoletta

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di media grandezza, piramidale, compatto, con peduncolo lungo
- ✿ Acino medio, ellissoide, regolare; buccia pruinosa, di colore blu-violaceo scuro, sottile ma consistente. Polpa succosa, di sapore dolce ma anche acidula

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Fornisce un vino di colore rosso rubino abbastanza intenso, vinoso, speziato, alcolico e con struttura idonea anche ad un certo invecchiamento. Adatto pure agli uvaggi, cui fornisce colore e struttura.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Sensibile ai ritorni di freddo, mentre tollera abbastanza bene la siccità ed il calcare.