

VARIETÀ BARBERA N.



Costitutore

Camera Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato di Alessandria. Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alessandrino

I-BA-AL-128

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: grande, conico, non molto lungo, alato, compatto

Acino: ellissoidale, medio-grande

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata ma leggermente alternante



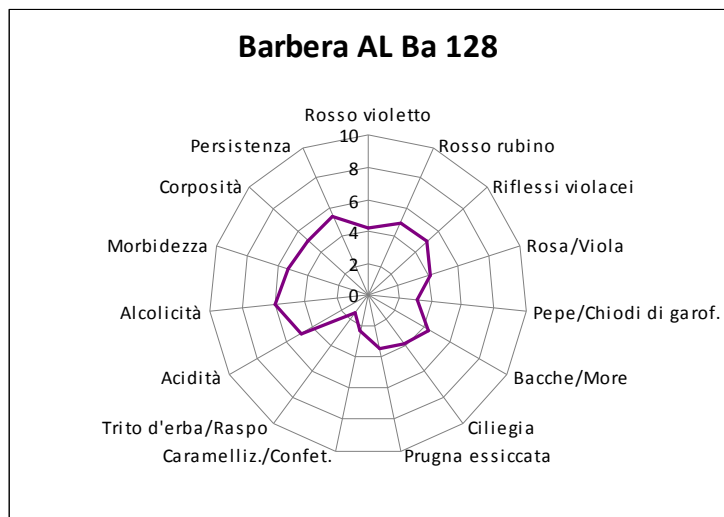
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.40
Produzione per ceppo (Kg)	4.80
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	319
Peso medio acino (g)	2.60
Peso legno potatura (g/ceppo)	1080
Indice di Ravaz	4.44

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	pH	2.97
	Acidità totale (g/l)	11.0
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	840

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino non molto carico con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti); buona alcolicità (12.5%), ben strutturato, acidità mediamente pronunciata, retrogusto amarognolo.