

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-132

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: medio - grande, piramidale, corto, ali corte, compatto

Acino: ellissoidale, medio-grande

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: elevata



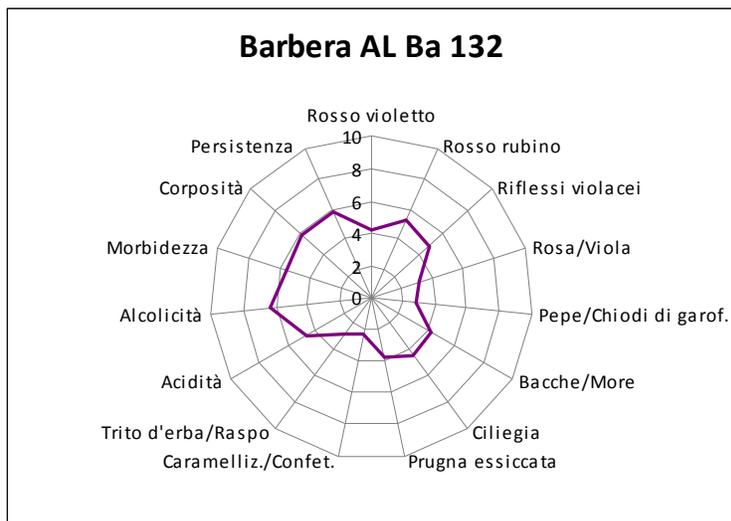
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

<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)	4.30
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2.60
Peso legno potatura (g/ceppo)	1090
Indice di Ravaz	3.94

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>		<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.6
	pH	2.97
	Acidità totale (g/l)	11.4
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	220
	Polifenoli totali (mg/l)	800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito) ma con leggera nota erbacea; elevata alcolicità (12.7%), acidità pronunciata ma in equilibrio con alcol e corpo, al gusto risulta armonico.