

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. 297 del 22/12/2001

Origine

Calosso (AT)

I-CVT 83

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Ubicazione | Scurzolengo (AT) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3.500 |
| Periodo di osservazione | 1996-1998 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

Acino: ellissoidale, piccolo

Vigoria: medio – elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata



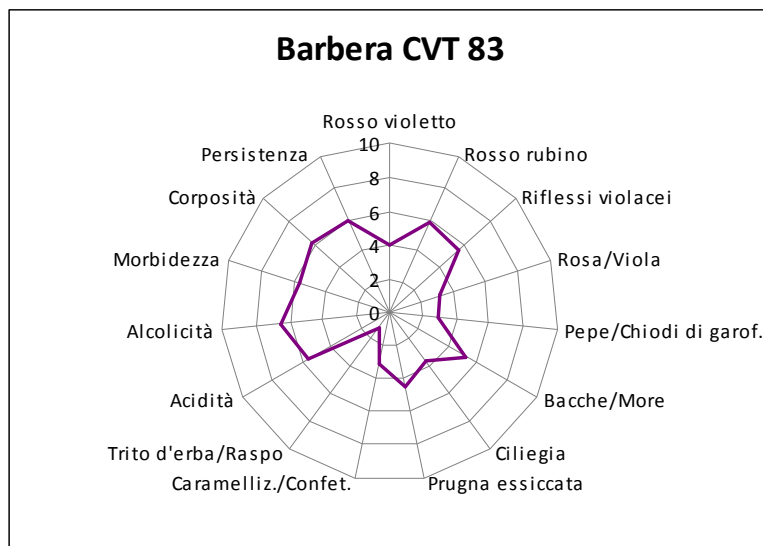
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento | Medio – precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiatura | Medio – precoce |
| Maturazione | Medio – precoce |

| <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) | 3.5 |
| Numero grappoli/ceppo | 15 |
| Peso medio grappolo (g) | 240 |
| Peso medio acino (g) | 2.26 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 710 |
| Indice di Ravaz | 4.92 |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22.0 |
| | pH | 3.50 |
| | Acidità totale (g/l) | 11.20 |
| | Ac. tartarico (g/l) | 6.00 |
| | Ac. malico (g/l) | 3.50 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 220 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.260 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo vinoso fine e fruttato (piccoli frutti, prugna); elevata alcolicità (13.3 %), acidità equilibrata (pH 3.24), gusto pieno, molto armonico.