

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

Nizza Monferrato (AT)

I-CVT AT 424

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 - grande, piramidale, medio - corto, alato, compatto

Acino: ellissoidale, medio

Vigoria: medio - elevata

Fertilità: medio – elevata

Produttività: elevata e costante



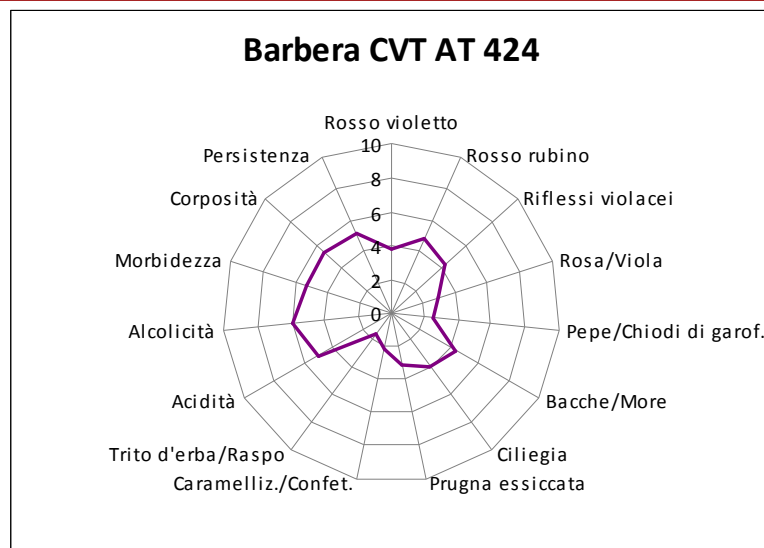
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio – precoce
Maturazione	Medio - precoce

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.30
Produzione per ceppo (Kg)	3.10
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2.50
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3.82

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21.4
	pH	3.07
	Acidità totale (g/l)	13.12
	Ac. tartarico (g/l)	8.95
	Ac. malico (g/l)	4.70
VINO	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	820

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.9 %), buon corpo, acidità mediamente pronunciata (pH 3.20), gusto pieno e rotondo, persistente.