BARBERA N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Asti (AT)

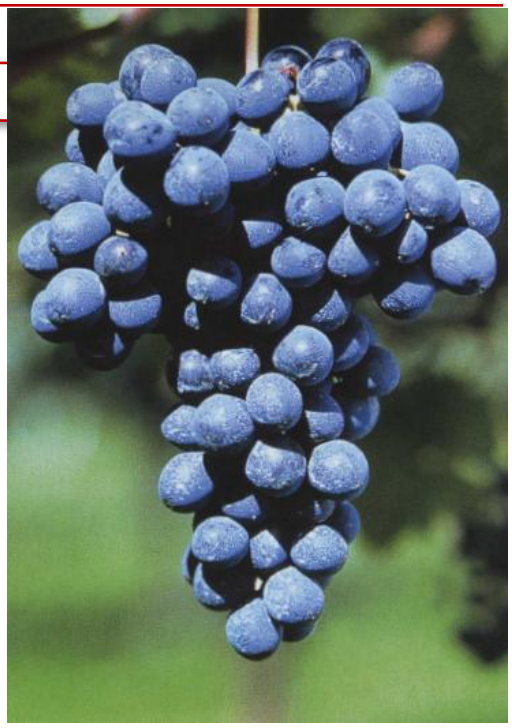
I-RAUSCEDO 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo e acino** di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria maggiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione abbondante e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

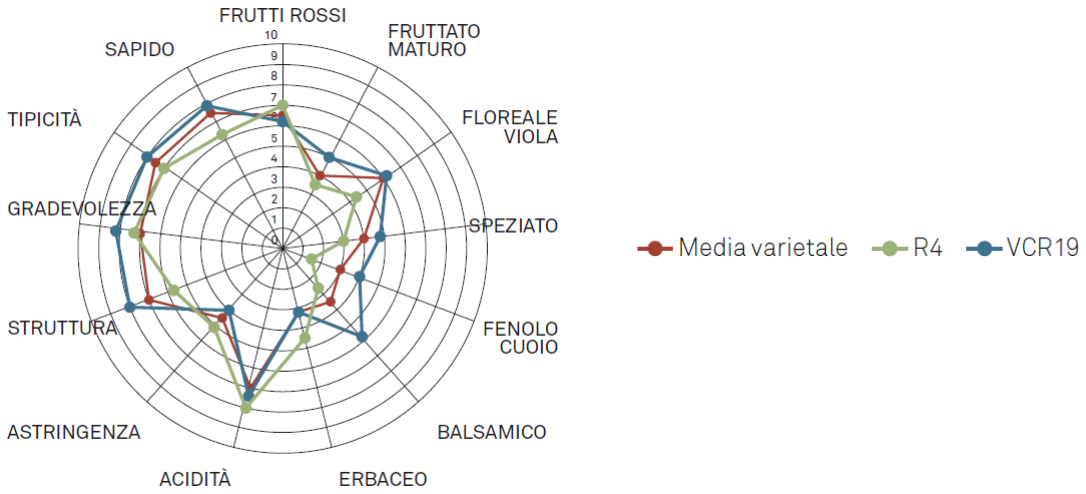
- Grappolo grande, tronco-piramidale, semicompatto
- Acino grosso, ellissoidale

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
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 (Babo)	-
	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

Vino di colore rosso rubino, aroma fruttato delicato, sapore fruttato, di buon corpo. Il clone si adatta anche al lungo e medio invecchiamento; può prestarsi alla produzione di vini base frizzanti, oltre che a vino tranquillo, da pasto, secco.