

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Costitutore**  
Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 48 del 24/02/1970

**Origine**  
Colli Euganei (PD)

I-FEDIT 3 C.S.G.

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Buona fertilità anche delle gemme basali
- ✓ Assenza di colatura e di acinellatura
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiatura      | -     |
| Maturazione     | -     |

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico, compatto
- ▣ Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia sottile, ma consistente



| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                   | -            |
| Produzione per ceppo (Kg)         | -            |
| Numero grappoli/ceppo             | -            |
| Peso medio grappolo (g)           | -            |
| Peso medio acino (g)              | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | -            |
| Indice di Ravaz                   | -            |

|       | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|-------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix)           | -            |
|       | 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***

Fornisce un vino di buon colore, rosso rubino intenso, con profumo vinoso e fruttato, tannico e con acidità sostenuta. Idoneo per vinificazioni in purezza così come per uvaggi, soprattutto con il vitigno Merlot. Adatto anche per vini da destinare ad un certo invecchiamento.