

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 218 del 09/08/1979

## Origine

Montalbo di Ziano (PC)

I-PC-BA-26

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Piuttosto produttivo
- ✓ Discreta fertilità delle gemme
- ✓ Sensibilità ai marciumi e gli attacchi di tignoletta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo di media grandezza, piramidale, compatto, con peduncolo lungo
- ✚ Acino medio, ellissoide, regolare; buccia pruinosa, di colore blu-violaceo scuro, sottile ma consistente. Polpa succosa, di sapore dolce ma anche acidula



<b><i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i></b>	<b><i>CLONE</i></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><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Fornisce un vino di colore rosso rubino abbastanza intenso, vinoso, speziato, alcolico e con struttura idonea anche ad un certo invecchiamento. Adatto pure agli uvaggi, cui fornisce colore e struttura.

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

Sensibile ai ritorni di freddo, mentre tollera abbastanza bene la siccità ed il calcare.