

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 10:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosultore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio  
Miglioramento genetico e Biologia della Vite)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Calosso (AT)

I - AT 84

## 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media-anticipata

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, mediamente compatto, con ala corta
- ✿ Acino medio, ellissoidale



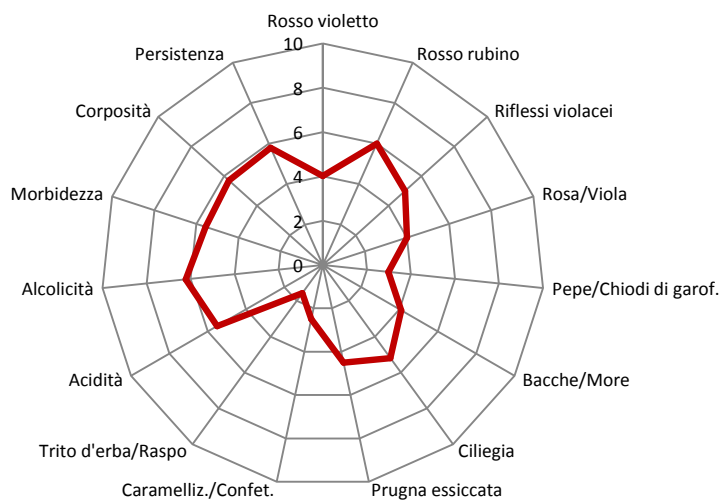
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	3,41

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	11,7
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	4,40
	Antociani totali (mg/l)	150
	Polifenoli totali (mg/l)	810

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino dal colore rosso rubino molto vivace, profumo vinoso, fine, fruttato (ciliegia sottospirito, prugna); adeguata alcolicità (11,7 %), buon corpo, acidità moderata, gusto equilibrato e rotondo, persistente.