

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cos tutore**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media-anticipata

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

## **IL GRAPPOLO**

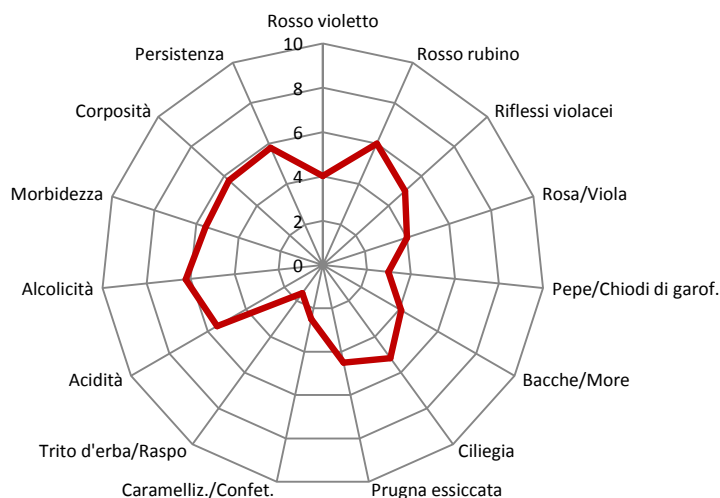
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, mediamente compatto, con ala corta
- Acino medio, ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,5
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	11,7
	Ac. Tartarico (g/l)	8,45
	Ac. Malico (g/l)	4,40
<b>VINO</b>	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.