

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 25/04/2026, 16:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Carpeneto (AL)

I-CVT AL 115

## **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 elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata o media

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

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

## **IL GRAPPOLO**

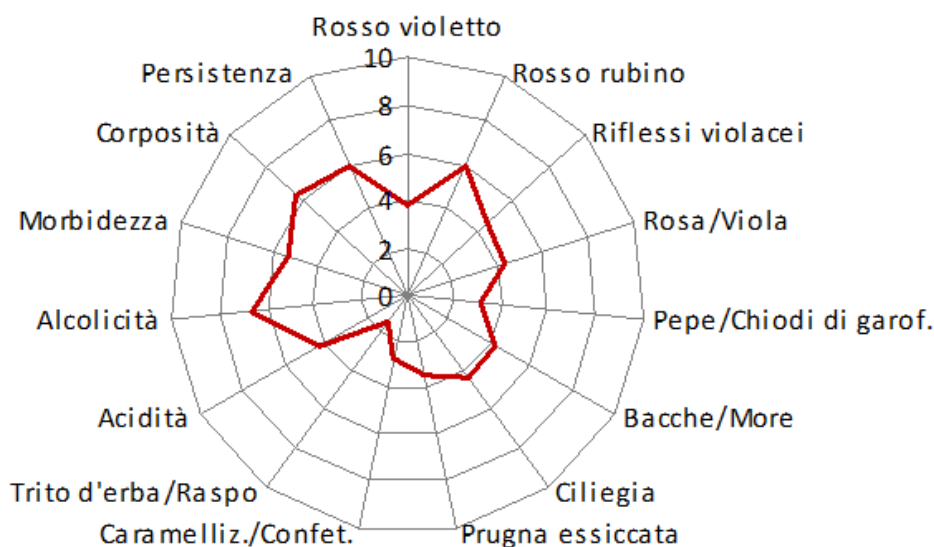
- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, con ali brevi, compatto
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,69

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	13,40
	Ac. Tartarico (g/l)	8,80
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	5,25
	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	930

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino vivace molto intenso, profumo vinoso, fine, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito); alcolicità elevata (12.0 %), buon corpo, acidità moderata. Adatto ad un periodo di invecchiamento grazie alla buona dotazione polifenolica.