

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 20/01/2026, 07:57. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosututore

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



I-CVT AL 115

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Carpeneto (AL)

## 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media-tardiva
Maturazione	Media

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Moderata

## IL GRAPPOLO

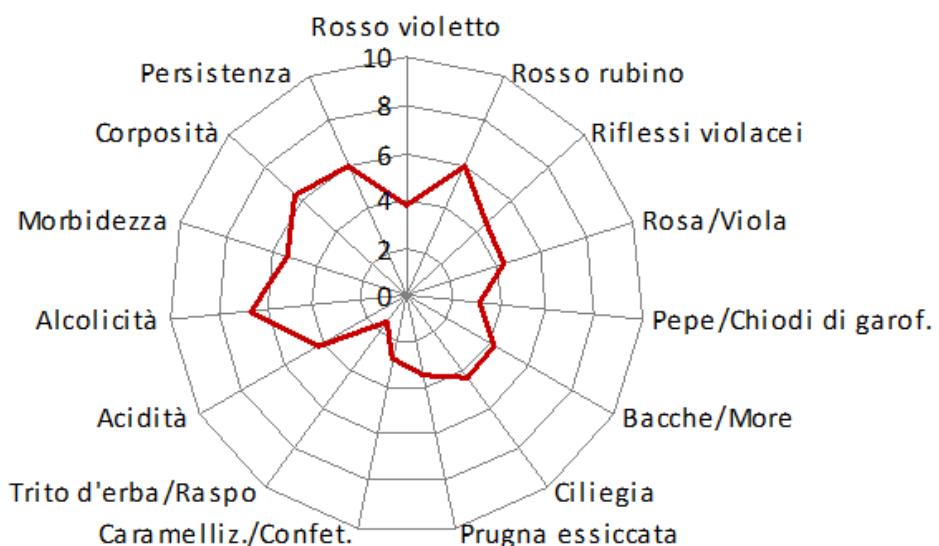
- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza corto, con ali brevi, compatto
- ✿ Acino medio-grande, ellissoidale



<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
	Ac. Malico (g/l)	5,25
<b>VINO</b>	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.