

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosututore

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

Calosso (AT)

I-CVT AT 171

## 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 medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

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

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

## IL GRAPPOLO

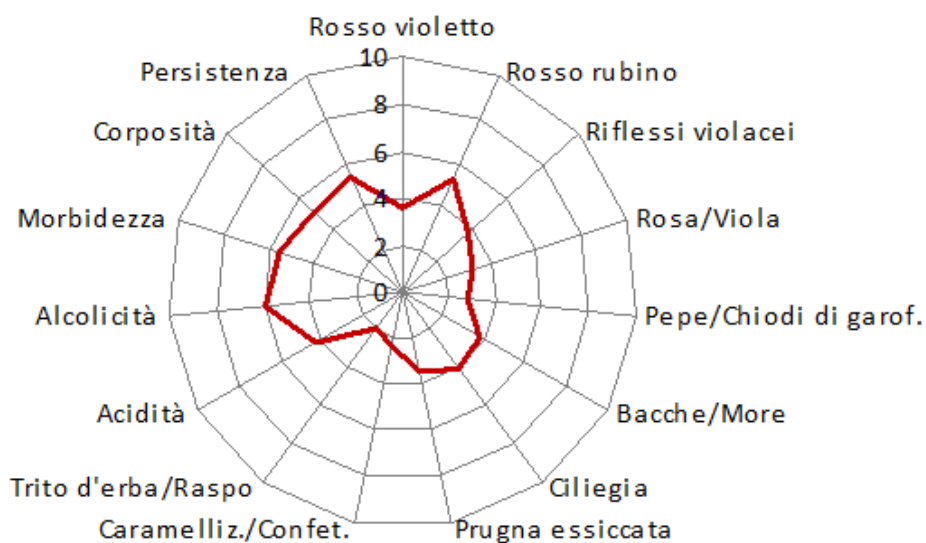
- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-lungo, con ali brevi, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	3,20
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,39
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,95

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	13,70
	Ac. Tartarico (g/l)	8,50
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	5,70
	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	800

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino intenso, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.7 %), buon corpo, acidità moderata, gusto equilibrato e rotondo, persistente.