

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. 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 AT 424

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Nizza Monferrato (AT)

CAMPO DI OMOLGAZIONE 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

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

SUSCETTIBILITÀ	CLONE
MALATTIE	

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Moderata



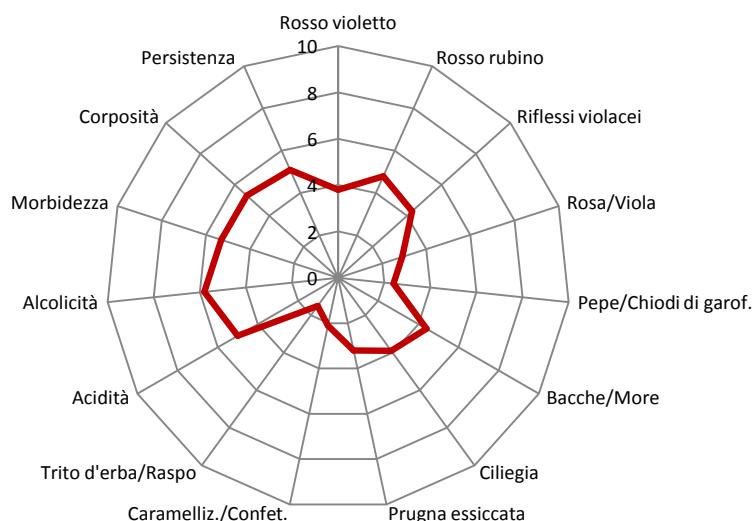
IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, piramidale, medio-corto, alato, compatto
- ❖ Acino medio, ellissoidale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,82

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	13,12
	Ac. Tartarico (g/l)	8,95
	Ac. Malico (g/l)	4,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	160
	Polifenoli totali (mg/l)	820

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino vivace, profumo vinoso; alcolicità adeguata (11.9 %), buon corpo, acidità mediamente pronunciata, gusto pieno e rotondo, persistente.