

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 13/03/2025, 01:26. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Alessandria

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Provincia di Alessandria

I-BA-AL-128

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata ma leggermente alternante

## FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Moderata

## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo grande, conico, non molto lungo, alato, compatto
- ✶ Acino medio-grande, ellissoidale



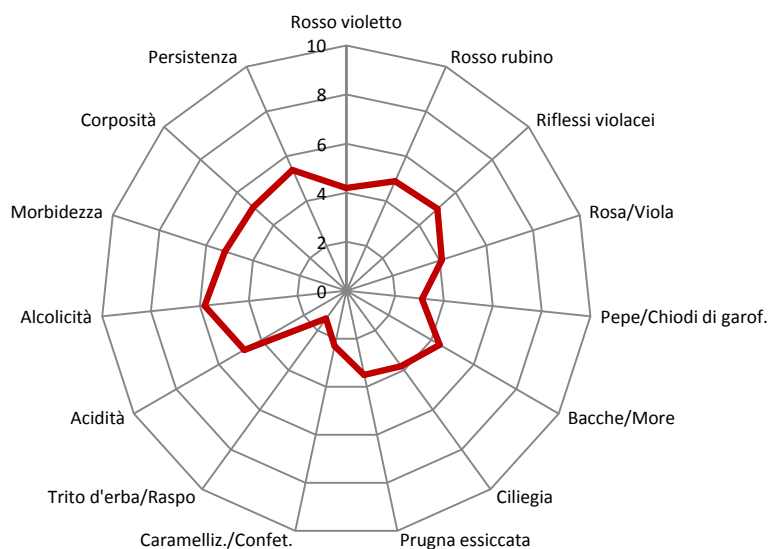
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,80
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	319
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.080
Indice di Ravaz	4,44

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	11,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	140
	Polifenoli totali (mg/l)	840

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino dal colore rosso rubino non molto carico con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti); buona alcolicità (12.5 %), ben strutturato, acidità mediamente pronunciata, retrogusto amarognolo.