BARBERA N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



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-132

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Moderata

IL GRAPPOLO

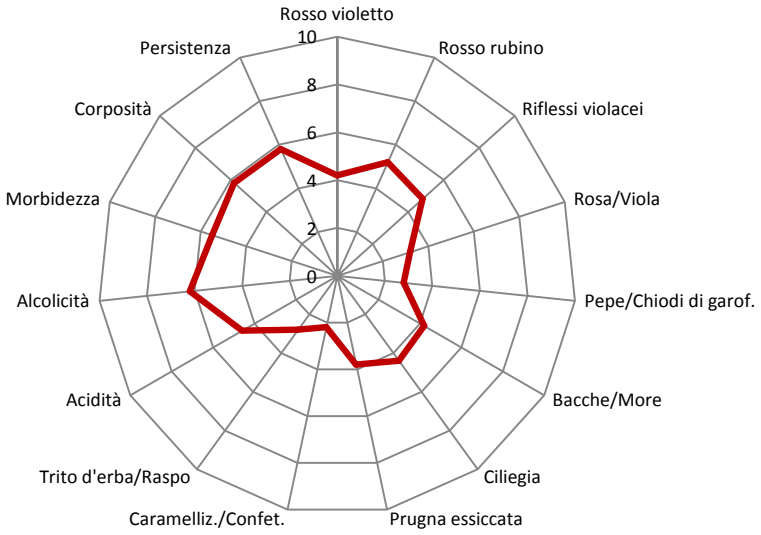
- Grappolo medio-grande, piramidale, corto, compatto, ali corte
- Acino medio-grande, ellissoidale



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,30
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	3,94

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,6
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	11,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	220
	Polifenoli totali (mg/l)	800

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con spiccati riflessi violacei, profumo intenso, fruttato (piccoli frutti, ciliegia sottospirito) ma con una leggera nota erbacea; elevata alcolicità (12.7 %), acidità pronunciata ma in equilibrio con alcol e corpo, al gusto risulta armonico e di buona struttura.