

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

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**

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

### **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE**

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Media
Oidio	Moderata

### **IL GRAPPOLO**

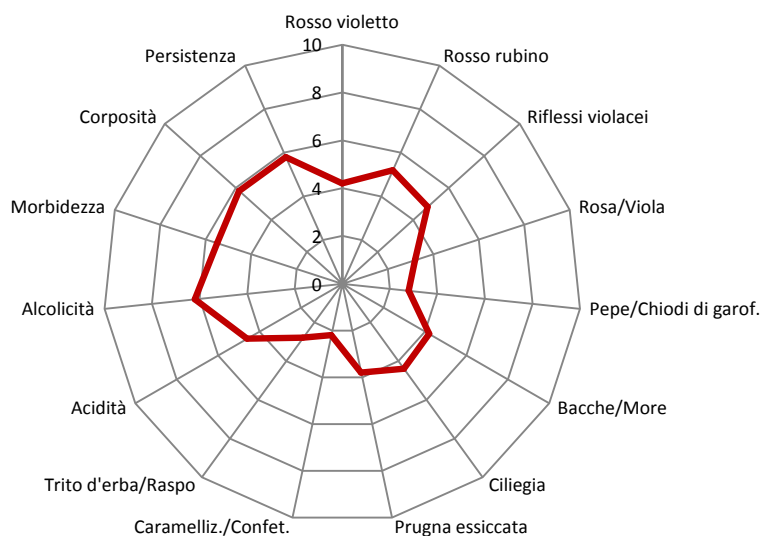
- 🍇 Grappolo medio-grande, piramidale, corto, compatto, ali corte
- 🍇 Acino medio-grande, ellissoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,6
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	11,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.