

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 16:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosultore

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. 297 del 22/12/2001

## Origine

Calosso (AT)

I-CVT 83

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Scurzolengo (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1996-1998

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata

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

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, abbastanza corto, compatto, con ali corte; peduncolo molto lungo, rosato o rosso
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale



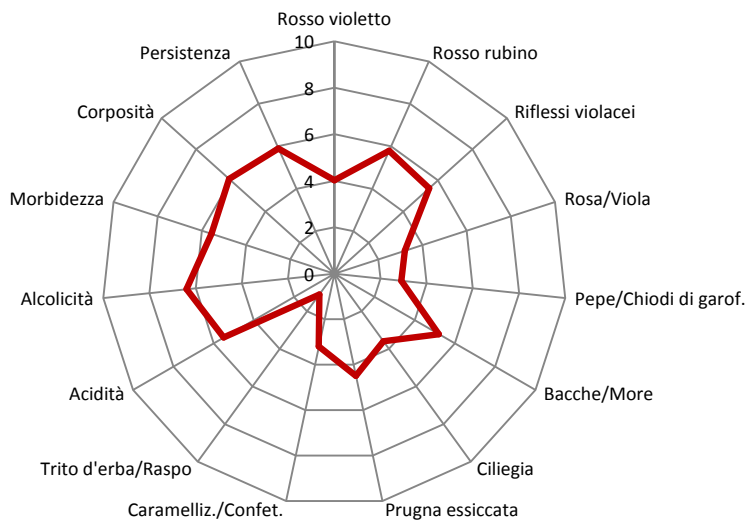
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,5
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	710
Indice di Ravaz	4,92

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,0
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	11,20
	Ac. Tartarico (g/l)	6,00
	Ac. Malico (g/l)	3,50
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	217
	Polifenoli totali (mg/l)	1.260

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; profumo vinoso, fine e fruttato (piccoli frutti, prugna); elevata alcolicità (13.3 %), buona struttura, acidità equilibrata, gusto pieno, molto armonico.