BARBERA N.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 13:03. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Moderata



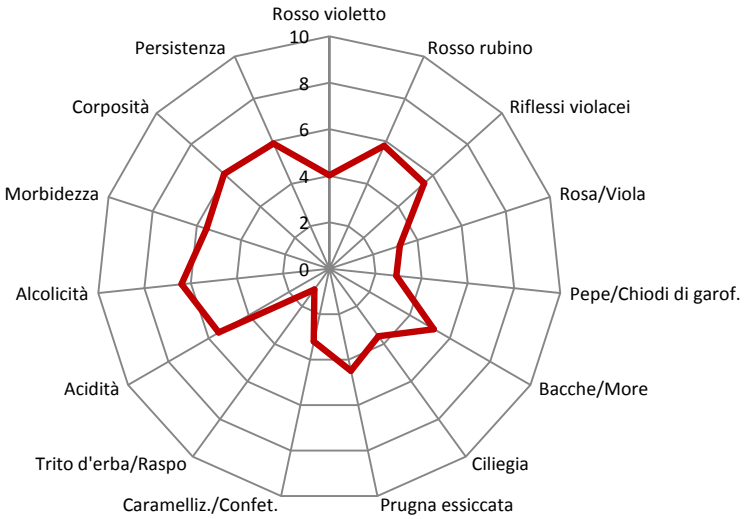
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.