

BARBERA N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Calosso d'Asti (AT)

I-VCR 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5434
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino di dimensioni superiori
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità reale media
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, semicompatto
- ❖ Acino a buccia molto consistente e
fortemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,33
Oidio	-

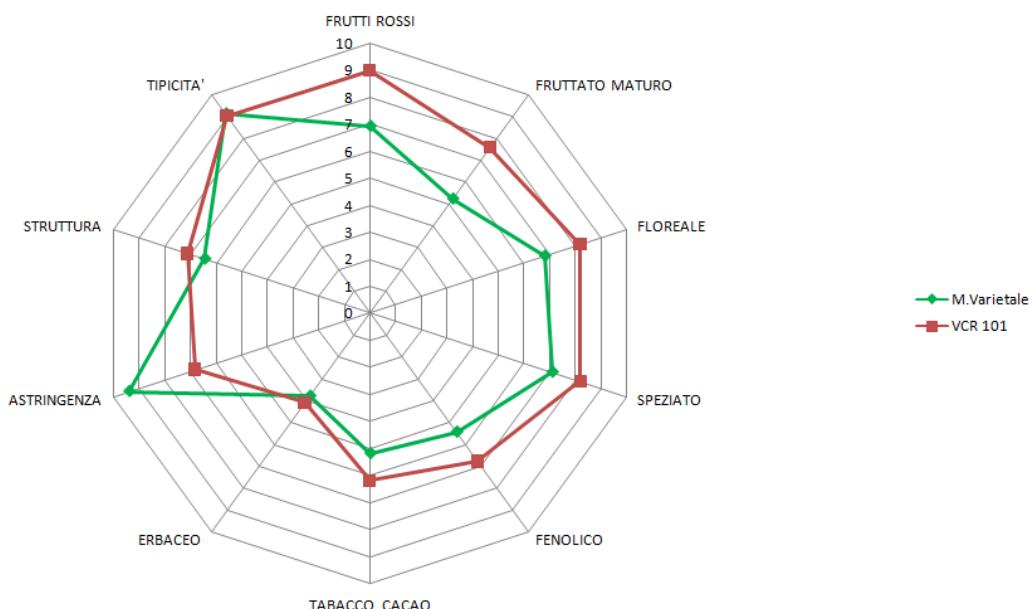
CARATTERISTICHE**PRODUTTIVE****CLONE**

Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	12,4
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,42
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,81

PARAMETRI**ENOCHIMICI****CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,43
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80
	Ac. Malico (g/l)	3,96
	Antociani totali (mg/l)	351,5 (*)

VINO	Polifenoli totali (mg/l)	1.597,5 (*)

ANALISI SENSORIALE

(*) Dati medi relativi al biennio 2001-2002

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini con una dotazione aromatica caratterizzata da intensi sentori di fruttato maturo e frutti rossi, con lievi note erbacee. Il biotipo è indicato per la produzione di vini giovani, fruttati e di pronta beva. Non si esclude la sua presenza in uvaggi dove può donare profumi ed aromi a vini di altri vitigni.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Può essere indicato per la coltivazione in ambienti caldo aridi o siccitosi ed in terreni magri, dove tendenzialmente la produzione, il volume del grappolo e dell'acino tendono diminuire.