BARBERA N.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 11:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio Miglioramento genetico e Biologia della Vite);
Università degli Studi di Torino - Di.Va.P.R.A.;
Università degli Studi di Bologna - DI.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine
La Morra (CN)

I-CVT OB66

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monforte d'Alba (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2001-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore sensibilità alla muffa grigia

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva (III decade Settembre - I decade Ottobre)

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, non molto lungo, alato, mediamente compatto, con peduncolo medio e rossiccio e rachide rosso
- Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero

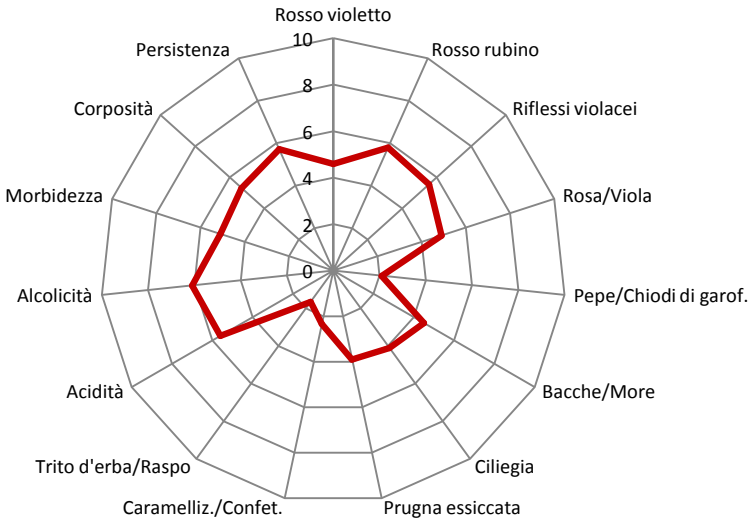


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	2,80
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	4,74

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,5
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	11,8
	Ac. Tartarico (g/l)	7,30
	Ac. Malico (g/l)	4,30
VINO	Antociani totali (mg/l)	251
	Polifenoli totali (mg/l)	1.310

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso granato con vivaci riflessi violacei, ricco di profumi fruttati (piccoli frutti, ciliegia, prugna); buona alcolicità (12.5 %), ottima struttura, acidità energica, gusto molto armonico, persistente.