BARBERA N.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 12:01. 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
Barbaresco (CN)

I-CVT GJ 1

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

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria ridotta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata
- ✓ Minore sensibilità alla muffa grigia



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

IL GRAPPOLO

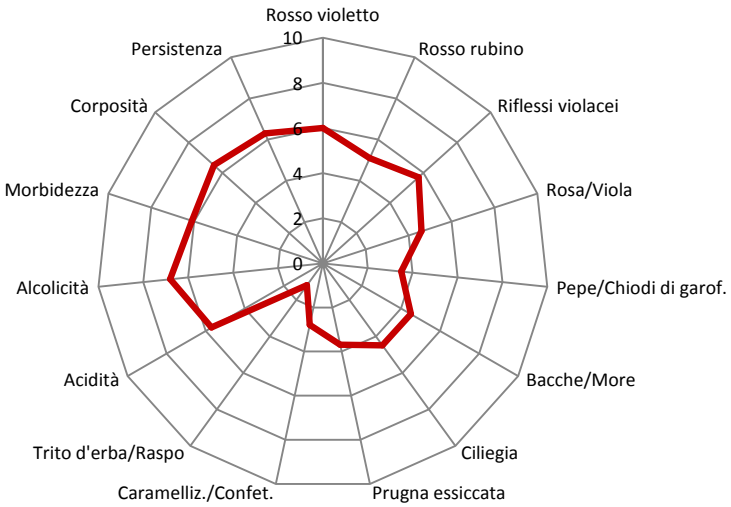
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, raramente alato, non molto allungato, compatto, con peduncolo medio di colore rossiccio e rachide rosso
- Acino medio, ellissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	480
Indice di Ravaz	5,41

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,4
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	12,3
	Ac. Tartarico (g/l)	7,50
	Ac. Malico (g/l)	5,40
VINO	Antociani totali (mg/l)	288
	Polifenoli totali (mg/l)	1.440

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso granato intenso che sfuma ai bordi nel violetto vivace, ricco di intensi profumi fruttati (piccoli frutti, ciliegia); elevata alcolicità (12.5 %), grande struttura, acidità energica, gusto armonico, molto persistente.