

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 17/09/2019, 01:01. CREA/SNCV ©2011-2019.



Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura 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 - D.I.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 EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	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 CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Moderata

## **CARATTERISTICHE CLONE**

### **PRODUTTIVE**

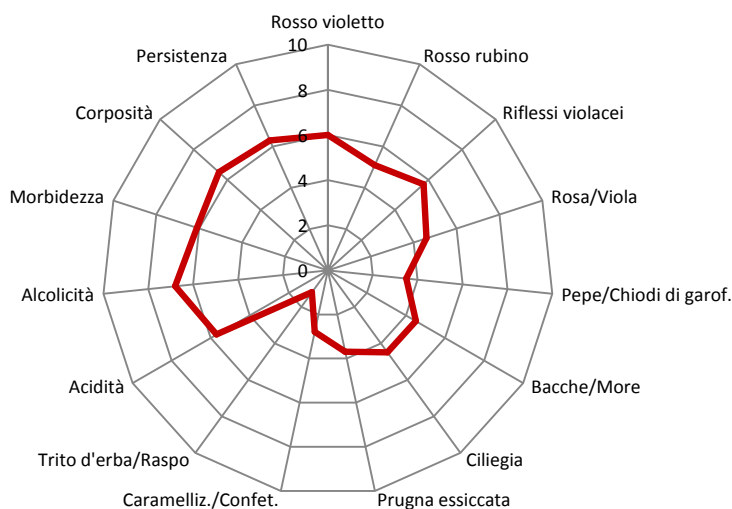
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	480
Indice di Ravaz	5,41

## **PARAMETRI CLONE**

### **ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.