

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 20/01/2026, 12:06. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Barbaresco (CN)

I-CVT GJ 105

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monforte d'Alba (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5208
Periodo di osservazione	2004-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, allungato, alato, mediamente compatto con peduncolo lungo semilegnoso
- ✿ Acino medio-grande, elissoidale, con buccia pruinosa, di colore blu-nero



(*) Il clone possiede un comportamento fenologico nella media varietale, caratterizzata da un germogliamento ed una maturazione medio-tardivi.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite

Media

Oidio

Medio-bassa

CARATTERISTICHE**CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale 1,36

Produzione per ceppo (Kg) 2,40

Numero grappoli/ceppo 10,4

Peso medio grappolo (g) 228

Peso medio acino (g) -

Peso legno potatura (g/ceppo) 622

Indice di Ravaz 3,9

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI**

Zuccheri (°Brix) 23,7

pH 2,93

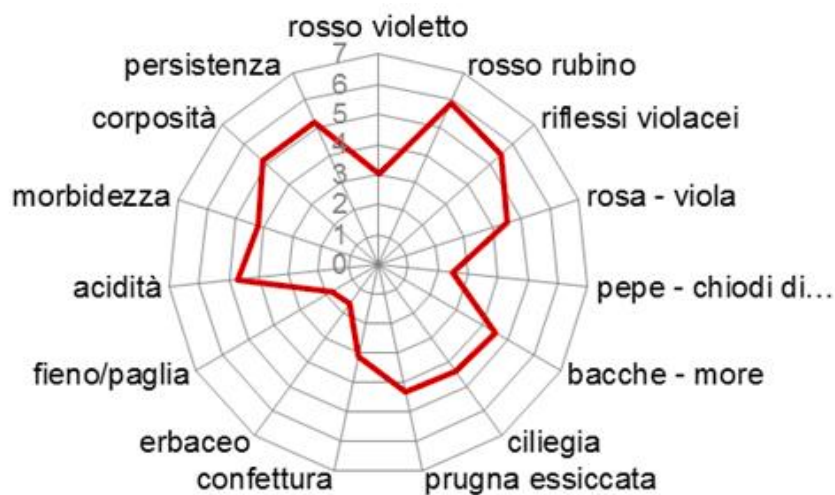
Acidità totale (g/l) 11,9

Ac. Tartarico (g/l) 8,18

Ac. Malico (g/l) 4,31

Antociani totali (mg/l) 251

Polifenoli totali (mg/l) 1.436

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso granato con un'unghia di un violetto vivace; alcolicità elevata, ottima struttura, gusto molto armonico e persistente; all'olfatto ricco di profumi fruttati (frutti rossi, ciliegia, prugna).