BARBERA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:47. 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
Invaiatura	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

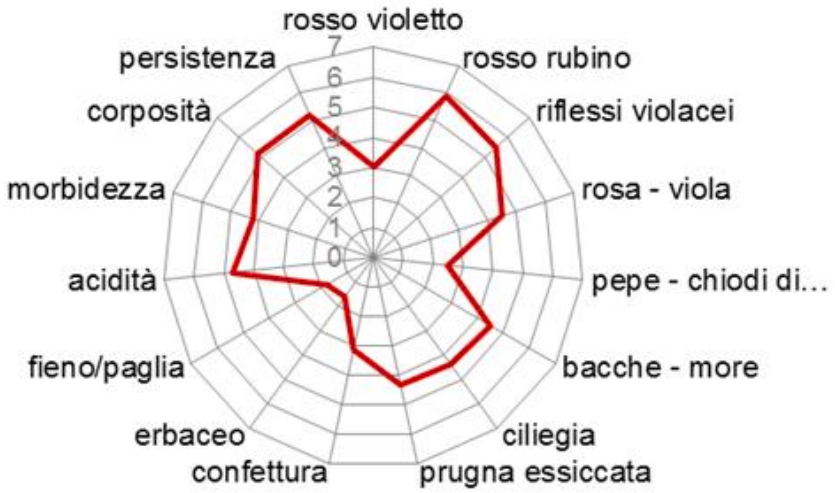
(*) Il clone possiede un comportamento fenologico nella media varietale, caratterizzata da un germogliamento ed una maturazione medio-tardivi.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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).