

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. 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

Treiso (CN)

I-CVT MCC 3

## 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 moderata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività buona
- ✓ Ottima concentrazione zuccherina delle uve



## 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-piccolo, piramidale, non molto lungo, talora alato, compatto con peduncolo lungo e rossiccio
- ❖ Acino medio, 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. Tuttavia, rispetto al clone di riferimento *Barbera CVT 83*, la maturazione del *MCC3* è anticipata di alcuni giorni.

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

Botrite

Media

Oidio

Medio-bassa

**CARATTERISTICHE****CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	2,42
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	203
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	425
Indice di Ravaz	5,7

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,40
	pH	2,90
VINO	Acidità totale (g/l)	12,40
	Ac. Tartarico (g/l)	8,31
VINO	Ac. Malico (g/l)	4,47
	Antociani totali (mg/l)	263
	Polifenoli totali (mg/l)	1.574

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore rosso granato intenso che sfuma ai bordi nel violetto vivace; gusto armonico, alcolicità elevata, grande struttura dovuta ad una dotazione importante di composti polifenolici, molto persistente; all'olfatto si presenta ricco di intensi profumi fruttati. Particolarmente idoneo all'invecchiamento.