

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 09/04/2025, 05:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 MCC3

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 |
| Invaiaura | 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 |
| | Acidità totale (g/l) | 12,40 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 8,31 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,47 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 263 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.574 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

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.