

# 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 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
Invaiaatura	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**

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

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.