BARBERA N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Dalmonte Guido e Vittorio Vivai;
C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Località Voltre, Civitella di Romagna (FC)

I-Ampelos DGV 13

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Brisighella (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030
Periodo di osservazione	2009-2011

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ **Grappolo** di dimensione inferiore e meno compatto

✓ Fertilità delle gemme basali discreta (il primo germoglio fruttifero si colloca in genere al terzo nodo)

✓ Si adatta anche alla potatura corta e può essere allevato a GDC, Cordone speronato o Guyot, a seconda delle condizioni ambientali

✓ Vigoria medio-elevata

✓ Produttività leggermente inferiore

✓ Sensibilità media ai marciumi ed alla tignoletta

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio	-

Il Grappolo

- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, spesso alato; peduncolo lungo, a volte di colore bruno-rossiccio, lignificato quasi fino a metà
- Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia sottile ma consistente, pruinosa, di colore intenso blu-nero

FASE FENOLOGICA	*EPOCA* (*)
Germogliamento	Media-precoce (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (I decade Agosto)
Maturazione	Media-tardiva (I decade Ottobre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,69
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	4,73

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,10
MOSTO	pH	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	12,20
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	5,14 (**)
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	8,31 (**)
VINO	Antociani totali (mg/l)	246 (**)
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	1.105 (**)

ANALISI SENSORIALE

(*) Dati medi relativi al quinquennio 2007-2011

(**) Valori medi relativi alle vendemmie 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità; all'olfatto è intenso, vinoso, armonico, con importanti note fruttate (bacche, prugna); al gusto presenta un'alcolicità alta (nei due anni la media è stata 11,90%), buona struttura (probabilmente adatta anche ad un certo invecchiamento), acidità energica.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone, come la varietà, si è dimostrato sensibile ai ritorni di freddo.