BARBERA N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241del 14/10/2013

Origine
San Damiano al Colle (PV)

I-VITIS 9

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Damiano al Colle (PV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2008-2009 e 2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso leggermente superiore
- ✓ Fertilità potenziale più limitata
- ✓ Elevato contenuto in polifenoli ed antociani totali
- ✓ Tollerante alla peronospora e all'oidio; sensibile alla tignola e di conseguenza a botrite e marciume acido

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media-tardiva (III decade Settembre)

IL GRAPPOLO

- Grappolo di media grandezza, per lo più conico, mediamente compatto, a volte bi-alato; peduncolo lungo, semilegnoso di color bruno
- Acino medio, ellissoidale, regolare, con buccia pruinosa di color blu intenso, tannica, sottile ma consistente; polpa molto succosa

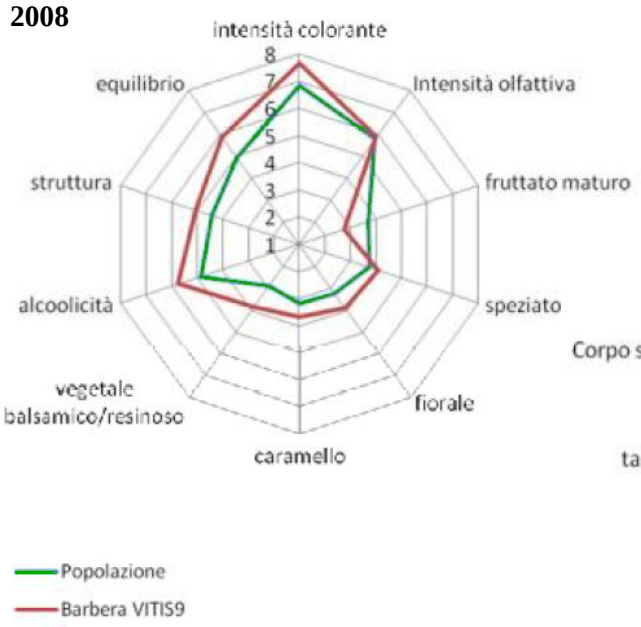
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

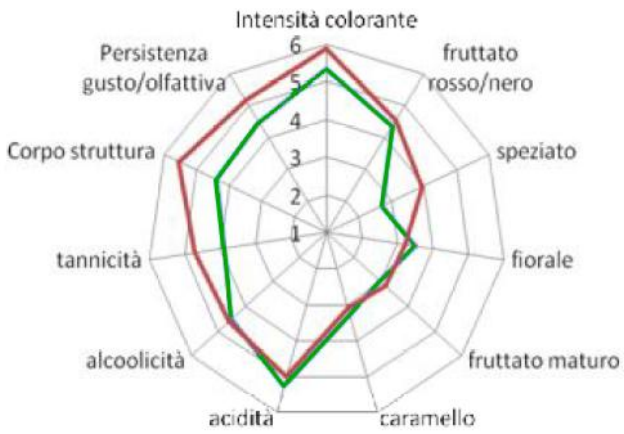
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,0
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	3,80
	Ac. Malico (g/l)	1,83
VINO	Antociani totali (mg/l)	370 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.277 (*)

ANALISI SENSORIALE

2008



2009



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2008 il clone presenta una spiccata intensità colorante, mentre l'intensità olfattiva è del tutto simile alla media di popolazione. Meno intenso è il sentore fruttato maturo, mentre si distingue per le note speziate e vegetali riconoscibili nei sentori caramellati e resinosi.
In bocca il vino ottenuto è decisamente di spessore; elevata l'alcolicità e la struttura a conferma di un buon equilibrio.
Nel 2009 a dimostrazione della superiorità in prestazione enologica, si ottiene un vino decisamente colorato. Complessivamente nella media di popolazione, con una spiccata conferma dei sentori speziati. Ancora buona la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.
Il clone è da ritenersi molto plastico e adatto sia alla produzione di vini d'annata e di pronta beva, sia alla produzione di vini da media-lunga maturazione in acciaio o legno, soprattutto se la produzione per ceppo è ben controllata.