BARBERA N.

I-UNIMI Barbera 3

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

Costitutore
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Coltivazioni Arboree

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

Origine
Vignale Monferrato (AL)

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 inferiore
- ✓ Fertilità potenziale inferiore
- ✓ Contenuto in polifenoli totali nell'uva nettamente superiore
- ✓ 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 grandezza medio-piccola, per lo più conico, mediamente compatto, raramente 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

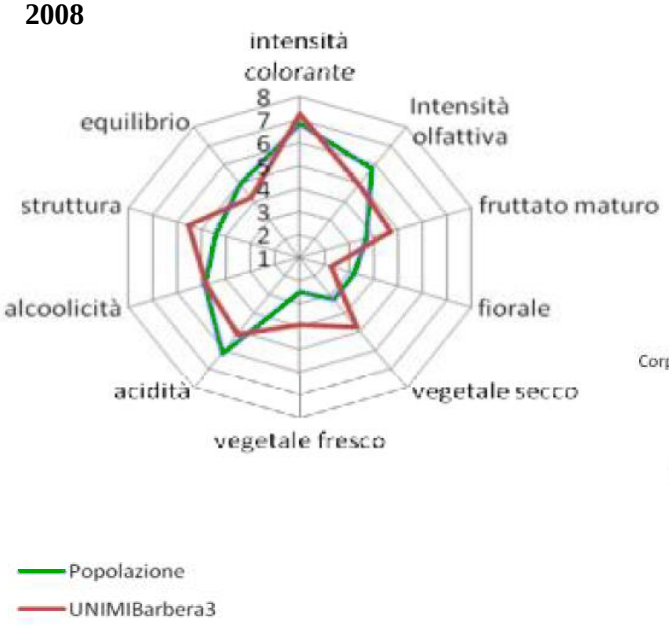
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,8
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	2,18
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

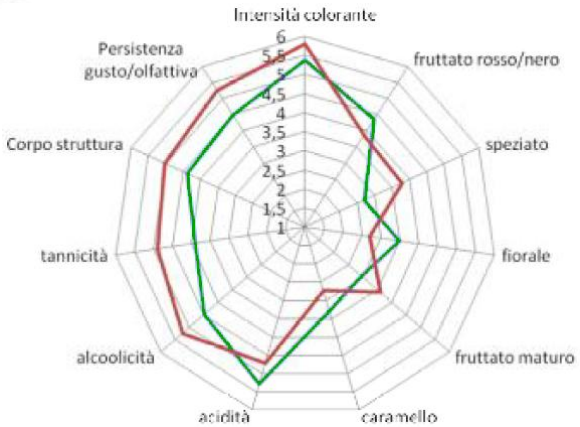
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,9
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	373 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.251 (*)

ANALISI SENSORIALE

2008



2009



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nell'anno 2008, il clone ha prodotto un vino dalla inferiore intensità olfattiva, dalle note più spiccate ed evidenti in termini di fruttato maturo e vegetale. Limitata è la funzione acida, rispetto alla popolazione osservata, che esalta la struttura importante ma difficile da domare, tipica dei cloni di alto livello qualitativo. Le forti potenzialità in polifenoli creano un disequilibrio gustativo importante, raggiungibile solo con la maturazione a lungo termine. Non adatto quindi a produrre vini d'annata.

Nel 2009 il clone ha prodotto un vino dalle evidenti potenzialità legate ai descrittori più complessanti quali lo speziato ed il fruttato rosso maturo, a sottolineare la predisposizione a produrre vini di una certa complessità. Risulta inferiore alla popolazione per i descrittori più facili quali il fruttato rosso non maturo ed il floreale. Alla bocca distinguiamo un clone decisamente strutturante ove, al livello inferiore di espressione acidica, si somma maggiore tannicità ed alcolicità e di conseguenza ragguardevole struttura e persistenza.

Il clone è particolarmente adatto alla produzione di vini da invecchiamento e magari con maturazione in legno in cui si possano smussare i contenuti polifenolici e si possa arricchire in aromi terziari.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Consigliato in versanti caldi dell'appennino, con forme di allevamento a cordone permanente o tralcio rinnovabile.