BARBERA N.

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
Castello di Serravalle (BO)

I-UNIMI Barbera 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monte San Pietro (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5681
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di peso inferiore
- ✓ Fertilità potenziale superiore
- ✓ Elevato contenuto in polifenoli ed antociani totali nell'uva
- ✓ Clone produttivo che giova di forme di allevamento a potatura corta
- ✓ Elevata tolleranza 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 medio-grande, per lo più conico, mediamente compatto, ali accennate; peduncolo lungo, semilegnoso di color bruno
- Acino medio, ellissoidale, regolare, con buccia pruinosa di color blu intenso, tannica, sottile ma consistente; polpa molto succosa

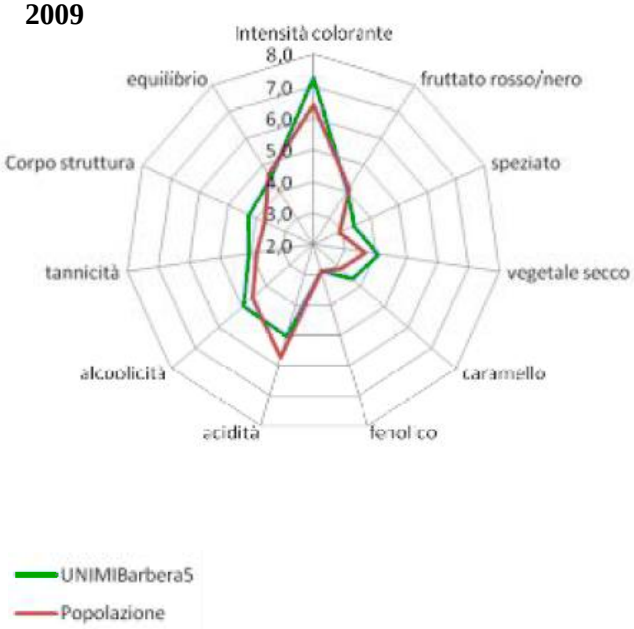
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,8
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	226
Peso medio acino (g)	2,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

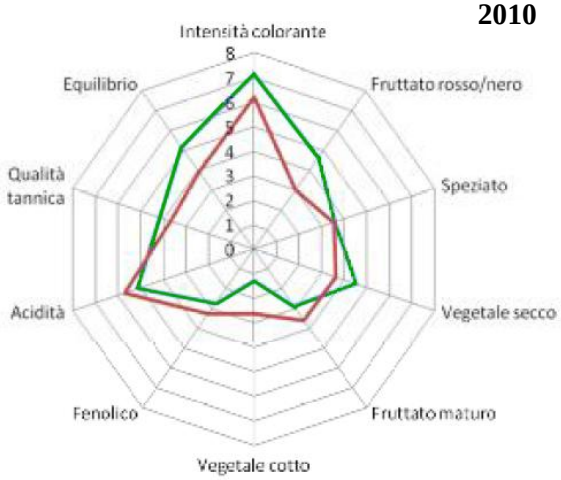
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,3
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	398 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.125,5 (*)

ANALISI SENSORIALE

2009



2010



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nell'anno 2009, il clone si distingue dalla popolazione per avere dato un vino decisamente più ricco in colore e dove sono nettamente più evidenti note speziate e vegetali asciutti. Comparabili con scarsa differenza sono le note fruttate. Al gusto si presenta nettamente meno acido e più ricco di corpo e struttura. La mancanza di equilibrio conferma estrazioni sgradevoli in funzione della produttività, comunque elevata. Adottando strategie enologiche atte a ridurre le estrazioni dei polifenoli, vista la relativamente limitata acidità, potrebbe essere impiegato per produrre vini d'annata.

Nel 2010, annata decisamente più temperata, il clone presenta note fruttate e vegetali asciutti di gran lunga superiori alla media di popolazione, mentre vengono meno sentori più difficili come i vegetali cotti ed i fenolici. La moderata acidità consente di raggiungere una migliore espressione dei tannini e quindi un maggior equilibrio.

Clone adatto alla produzione di vini di breve e media maturazione.