

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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                                |
| Invaiaura      | 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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

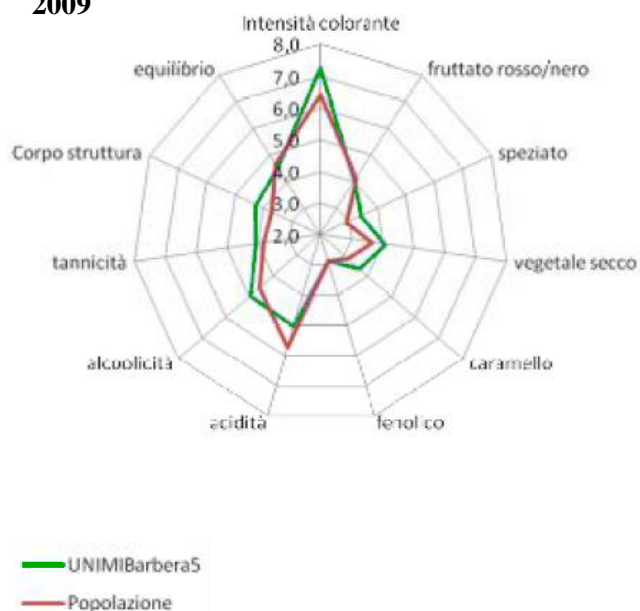
|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | -    |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,8  |
| Numero grappoli/ceppo         | 12,9 |
| Peso medio grappolo (g)       | 226  |
| Peso medio acino (g)          | 2,23 |
| Peso legno potatura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

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

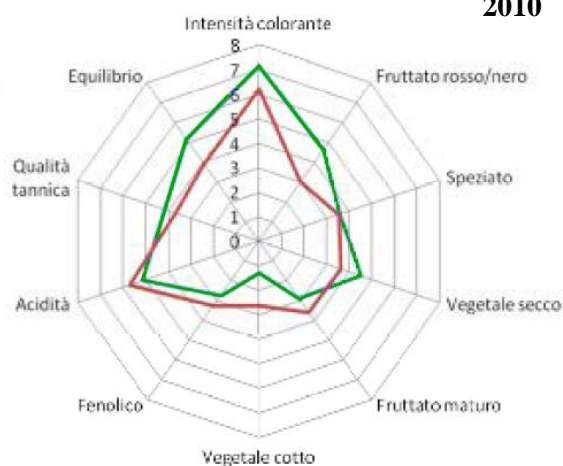
|       |                          |             |
|-------|--------------------------|-------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 22,3        |
|       | pH                       | 3,08        |
|       | Acidità totale (g/l)     | 9,7         |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | -           |
|       | 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.