

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 10:11. 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 PRODUTTIVE CLONE

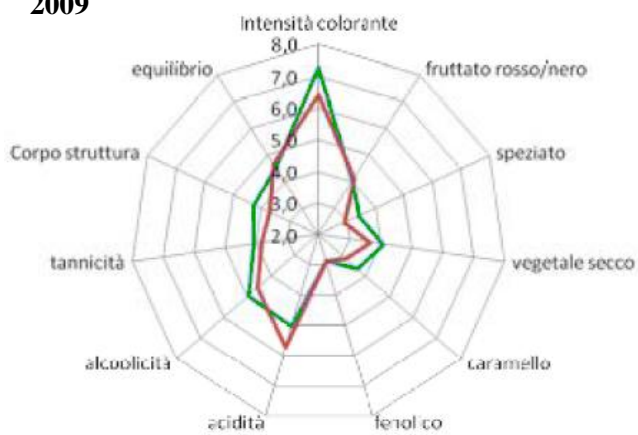
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,8
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	226
Peso medio acino (g)	2,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

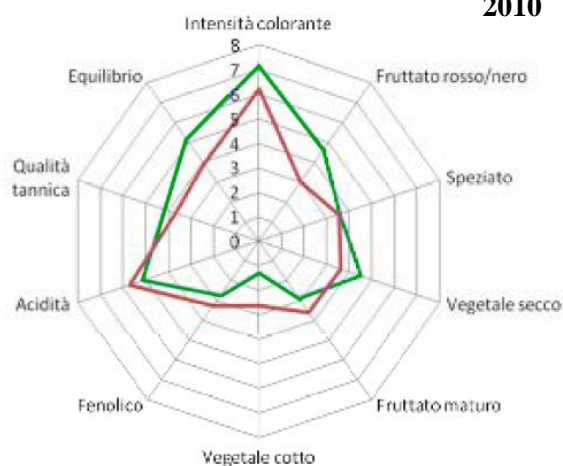
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,3
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	398 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.125,5 (*)

## 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.