BARBERA N.

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

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale "Tenuta Cannona", Carpeneto (AL)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Barbaresco (CN)

I-CVT GJ 102

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cisterna d'Asti (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria inferiore

✓ Fertilità elevata

✓ Poco suscettibile alla peronospora; sensibile alla muffa grigia e al marciume acido del grappolo

✓ Produzione medio-alta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, talora allungato, con ali poco evidenti
- Acino medio-grande, ellissoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero

(*) Per il triennio considerato, si evidenzia un anticipo della maturazione rispetto alle attitudini della cultivar riscontrate in passato (prima decade di ottobre): ciò può essere messo in relazione alle temperature piuttosto elevate abbinate alla scarsità di precipitazione.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,1
Produzione per ceppo (Kg)	3,76
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	279
Peso medio acino (g)	2,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	4,00

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	25,59
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	9,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	3,25
VINO	Antociani totali (mg/l)	274 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ha fornito vini ottimi, in entrambe le annate, caratterizzati da elevati tenori alcolici e di estratto secco totale; di un intenso colore rosso rubino dai riflessi violacei, con profumi marcatamente fruttati, di gran corpo e persistenza; adatti all'invecchiamento e all'affinamento in legno.

(**) Dati medi relativi al biennio 2010-2011