

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 13:15. 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 106

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 media
- ✓ Poco suscettibile alla peronospora; sensibile alla muffa grigia e al marciume acido del grappolo
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, conico allungato, con ali corte
- ✿ 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 CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,9
Produzione per ceppo (Kg)	4,11
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	2,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.160
Indice di Ravaz	3,54

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,37
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	9,1
	Ac. Tartarico (g/l)	5,51
	Ac. Malico (g/l)	3,41
VINO	Antociani totali (mg/l)	213,5 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti dalle uve di questa selezione, sono caratterizzati da ottimi valori di alcolicità e di estratto secco totale. Anche il quadro acido è soddisfacente.

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