

# BARBERA N.

Documento aggiornato al: 17/09/2019, 00:37. CREA/SNCV ©2011-2019.



## 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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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