

BARBERA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

C.I.V.V. Ampelos; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; ENOTRIA s.s. di Tempesta e Scotton; Vivai Sommadossi Silvano ed Enzo s.s. soc. agr.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Vicomarino (PC) e Ziano (PC)

I-Ampelos 16

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Vicomarino (PC)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2009-2011

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore; fertilità delle gemme basali alta
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Leggermente tardivo (fasi fenologiche ritardate di 4-5 giorni)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	

Botrite	-
Oidio	-

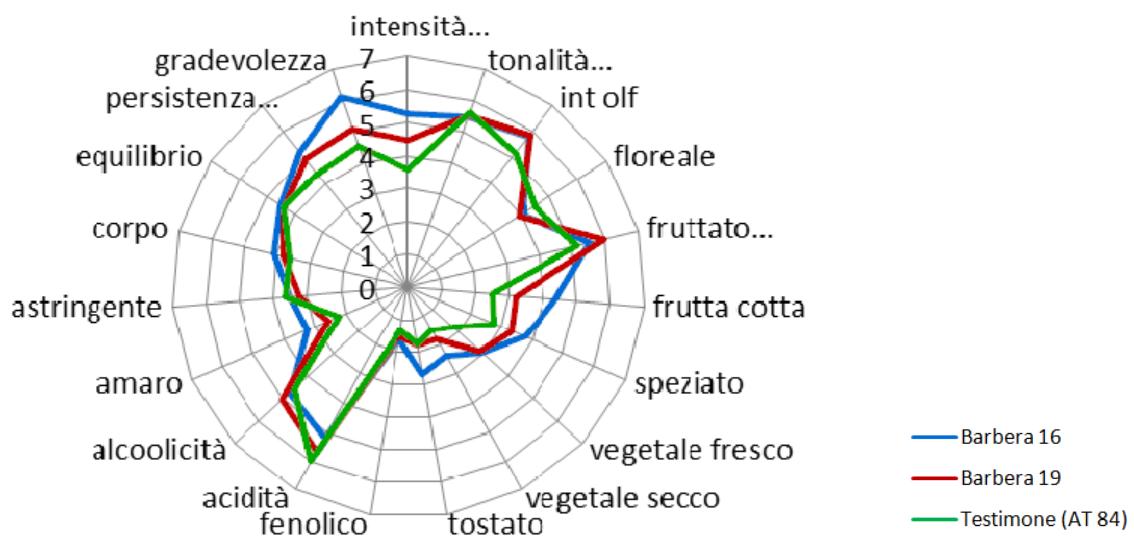
IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo di lunghezza media, cilindrico, compatto, talvolta con ali, con peduncolo medio-lungo
- ▣ Acino di dimensione media, ellissoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu tendente al nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale	2,16	
Produzione per ceppo (Kg)	5,07	
Numero grappoli/ceppo	14	
Peso medio grappolo (g)	362	
Peso medio acino (g)	2,06	
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	
Indice di Ravaz	-	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,40
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	10,96
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino di ottima intensità colorante. All'olfatto si caratterizza per i suoi intensi sentori di frutta cotta, speziato, vegetale secco e tostato. Dimostra inoltre un buon corpo, equilibrio, persistenza ed elevata gradevolezza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2010 e 2011