BOMBINO NERO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 14:41. CREA/SNCV ©2011-2025.

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; CNR-IVV – Sez. di Bari c/o Dip. Protezione Piante e Microbiologia applicata; Università degli studi di Bari – DIBCA; Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Corato (BA)

I- CRSA- Regione Puglia D205

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata e costante

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio - I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

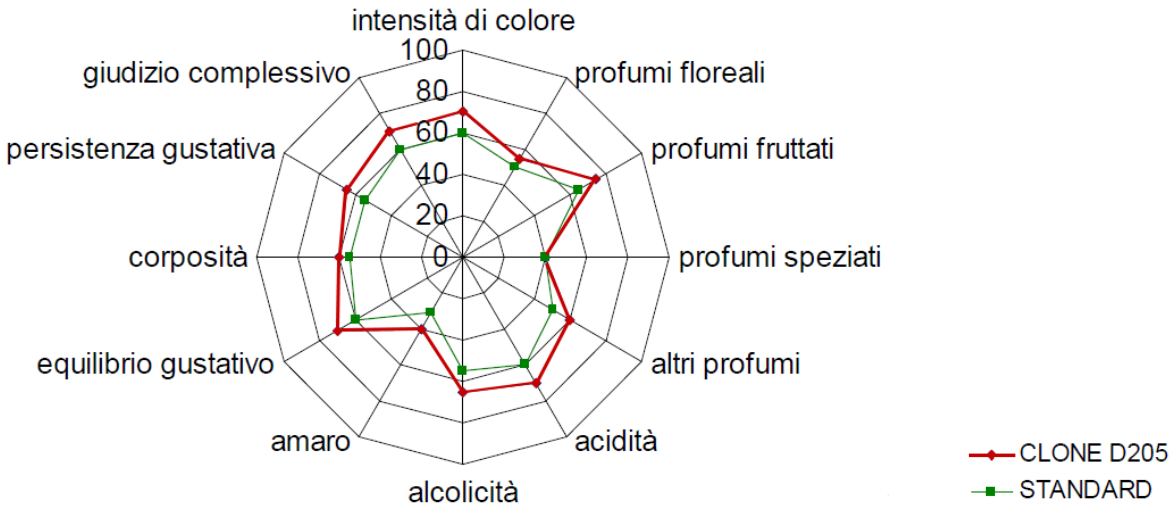
- Grappolo medio, di forma piramidale o cilindrico-conica, mediamente compatto, alato, a volte bifido
- Acino sferoidale, di colore blu-nero uniforme, con buccia consistente e polpa carnosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	5,56
Numero grappoli/ceppo	11,9
Peso medio grappolo (g)	460,20
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	6,78

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,17
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	5,18
	Ac. Tartarico (g/l)	4,25
	Ac. Malico (g/l)	1,42
VINO	Antociani totali (mg/l)	344,43
	Polifenoli totali (mg/l)	1.486,05

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino brillante, decisamente equilibrato caratterizzato da una lieve tannicità e da una buona sapidità. Risulta aromaticamente molto complesso, essendo caratterizzato da leggere note floreali a cui si accompagnano le predominanti note di frutti rossi, soprattutto lampone, ma anche fragola, amarena e frutti di bosco, nonché note vegetali (balsamico e secco). La persistenza gusto-olfattiva è abbastanza buona; a causa della struttura abbastanza debole, tipica del vitigno, il clone risulta più adatto per la produzione di vini rosati o rossi di pronta beva.