

# BOMBINO NERO N.

Documento aggiornato al: 18/04/2026, 10:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

## Origine

Ruvo di Puglia (Ba)

CRSFA – Regione  
Puglia D213

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

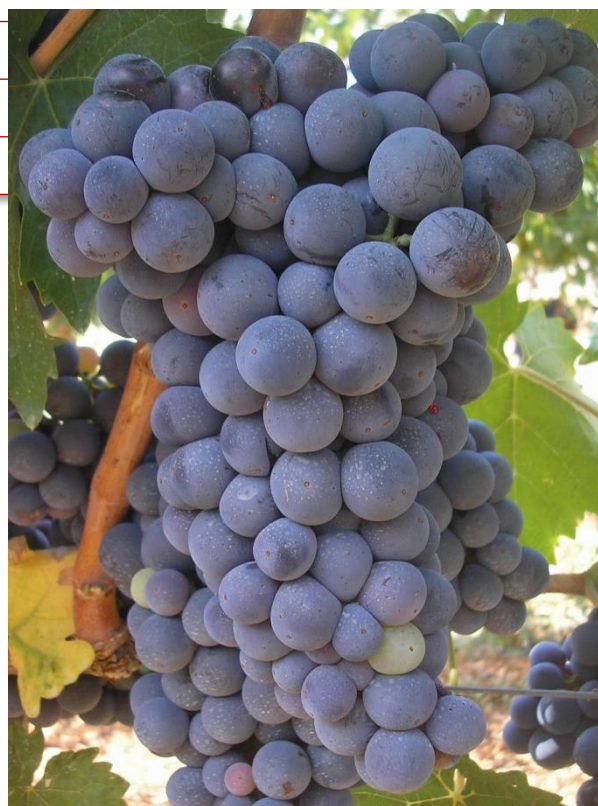
Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Elevata
- ✓ Fertilità leggermente superiore allo standard
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza a marciumi

## IL GRAPPOLO

- 🍇 **Grappolo** Rispetto allo standard di riferimento si presenta medio-lungo, a forma cilindro-conica, mediamente compatto e alato.
- 🍇 **Acino** Rispetto allo standard di riferimento l'acino appare medio-piccolo leggermente ovoidale di colore blu-nero, buccia spessa e consistenza della polpa leggermente soda, succo incolore a sapore neutro.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	media
Oidio	media

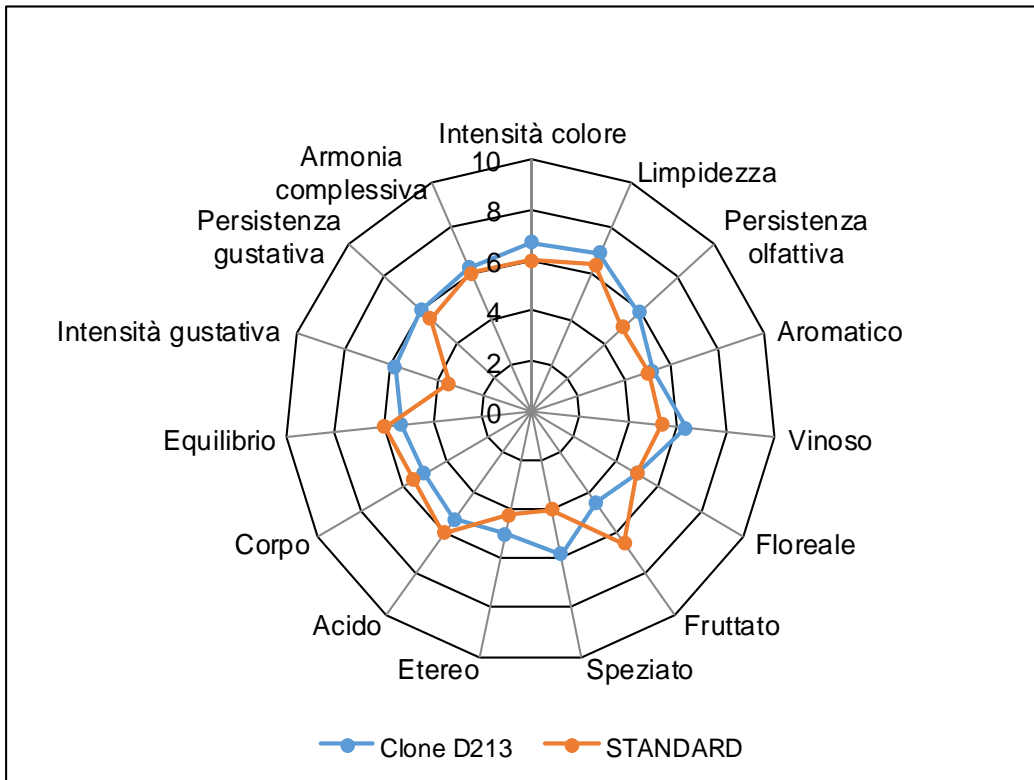
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,19
Produzione per ceppo (Kg)	4,95
Numero grappoli/ceppo	9,00
Peso medio grappolo (g)	550
Peso medio acino (g)	1,19
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,00
Indice di Ravaz	4,95

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Brix)	21,72
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	6,14
	Ac. Tartarico (g/l)	5,50
	Ac. Malico (g/l)	1,45
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	192,23
	Polifenoli totali (mg/l)	820,60

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Vino di colore rosso rubino abbastanza intenso, con riflessi violacei. Prevalgono le note aromatiche e di speziato, non mancano i sentori di frutta matura. Più intenso e persistente rispetto allo standard, manifesta buono l'equilibrio complessivo.