NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Cutrofiano (LE)

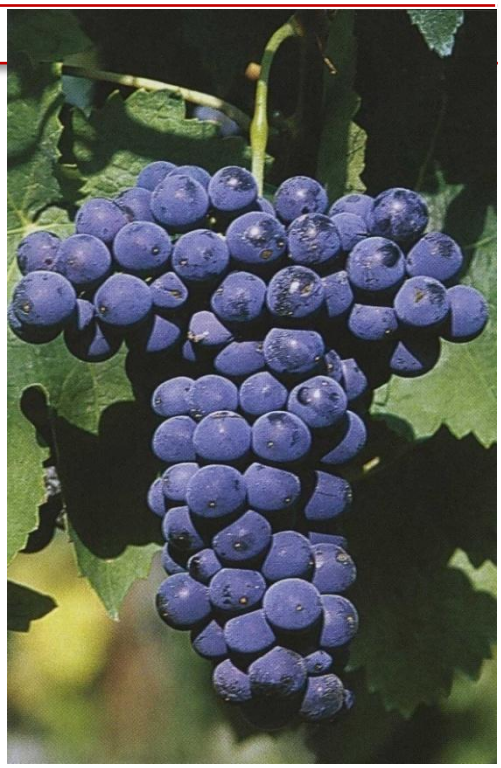
I-VCR 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità basale media delle gemme e produzione leggermente superiori
- ✓ Maturazione uniforme
- ✓ Minore sensibilità agli attacchi della botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o più, conico, allungato, semicompatto
- Acino medio o più, rotondeggiante

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	0,35
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	17,12
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	349,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	13,63
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	13,12
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

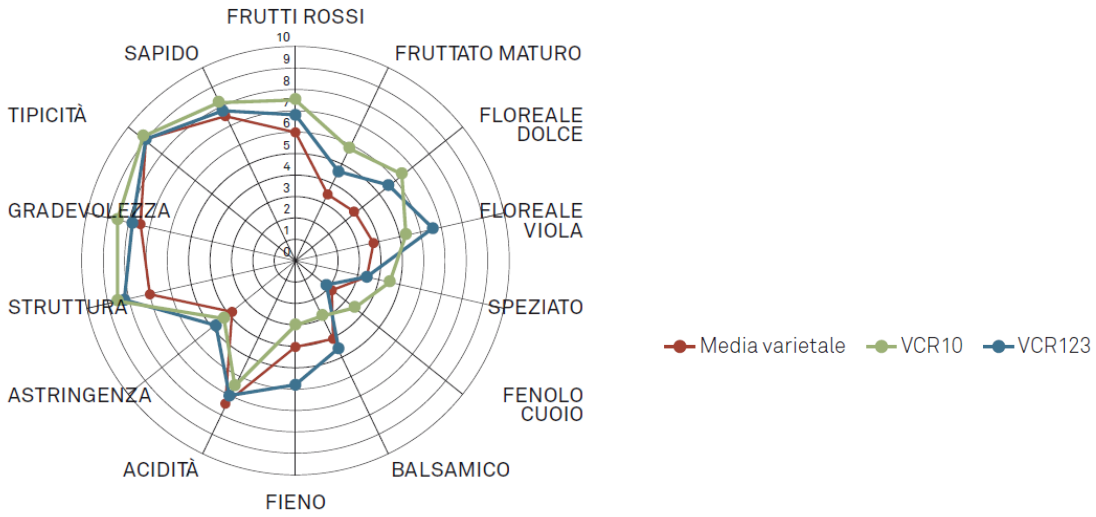
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I-II decade Agosto
Maturazione	I-II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	0,51

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	17,94
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	383,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	13,57
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	12,63
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato intenso; aroma fruttato; strutturato. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di armonia, intensità e corpo; eventualmente adatto anche per la produzione di rosati.