NEGRO AMARO N.

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



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Lecce

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine
Alezio (LE)

I-ISV sn-CLe 56

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alezio (LE); Cutrofiano (LE)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2000-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività buona

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, semicompatto
- Acino medio, di forma ellittica, abbastanza uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	2,39
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	134
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,78
	Ac. Tartarico (g/l)	7,8
	Ac. Malico (g/l)	1,22
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; all'olfatto prevalgono i profumi di frutta matura e di marasca. Al gusto è armonico, pieno, tipico, con una buona struttura.