

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 06/05/2026, 16:25. 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

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

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

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 CLONE  
ENOCIMICI**

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.