

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 64

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alezio (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

- ✓ **Acino** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Fertilità media

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

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

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo
- 🍇 Acino medio-piccolo, ellittico, poco uniforme



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	2,16
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	127
Peso medio acino (g)	1,37
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,2
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	9,14
	Ac. Tartarico (g/l)	7,96
	Ac. Malico (g/l)	1,01
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	1.967

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso intenso con ottima tonalità; all'olfatto sono evidenti i frutti maturi, con piena eleganza ed armonia. In bocca pieno, rotondo, abbastanza equilibrato, un po' tannico. Nel complesso vino dalla buona potenzialità e personalità.