# 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 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

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

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |



## IL GRAPPOLO

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

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | 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 |
| VINO | 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.