

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:59. 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 OMOLGAZIONE 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	CLONE
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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	-	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
<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, roondo, abbastanza equilibrato, un po' tannico. Nel complesso vino dalla buona potenzialità e personalità.