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
In agro di Tuglie (LE)

I-ISV sn-CLe 71

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

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità media

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, mediamente compatto
- Acino medio, ellittico, abbastanza uniforme

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	2,21
Numero grappoli/ceppo	16,6
Peso medio grappolo (g)	133
Peso medio acino (g)	1,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,5
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	9,06
	Ac. Tartarico (g/l)	8,42
	Ac. Malico (g/l)	1,11
VINO	Antociani totali (mg/l)	292
	Polifenoli totali (mg/l)	1.583

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso carico; all'olfatto spiccano i profumi di confettura di frutti rossi sui quali prevale una nota di marasca. In bocca è discretamente armonico, non completamente equilibrato nel suo insieme. Nel complesso tipico, vinoso, di buona struttura polifenolica.