

NEGROAMARO N.

Documento aggiornato al: 27/06/2026, 17:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Torricella (TA)

I-UNIMI-VITIS-
NEG VV 606

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|-------------------------|-----------|
| Ubicazione | Sava (TA) |
| Periodo di osservazione | 2002-2004 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Fertilità inferiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Precoce |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

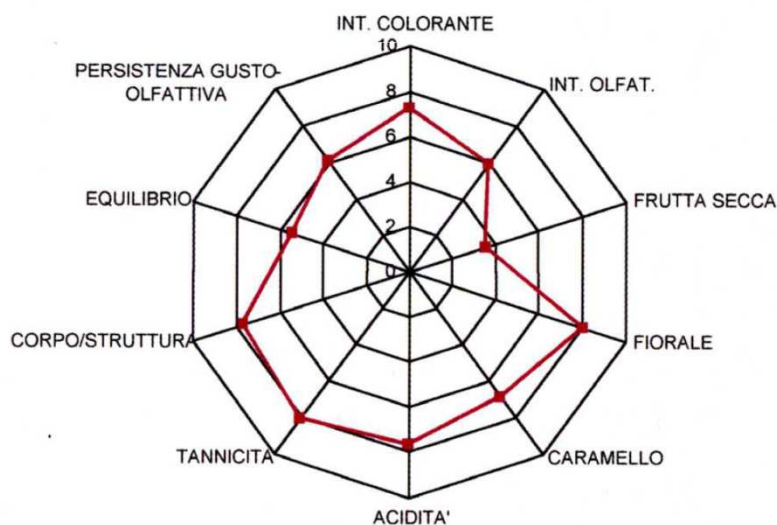
- 🍇 Grappolo medio, conico; semplice, serrato, con peduncolo visibile
- 🍇 Acino medio tendente al grosso, obovoide; buccia pruinosa, violacea, spessa e consistente



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,36 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,11 |
| Numero grappoli/ceppo | 16,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 212 |
| Peso medio acino (g) | 1,7 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,4 |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | 477 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2620 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino più colorato rispetto alla media della popolazione; risulta di ottimo equilibrio in bocca, dotato di buona tannicità e struttura. Al naso l'intensità olfattiva è sempre elevata e prevalgono insieme al caramello, le note floreali. La persistenza gusto-olfattiva è lunga. Il clone è stato individuato per la produzione di vini di medio-lungo invecchiamento.