

# NEGROAMARO N.

Documento aggiornato al: 06/05/2026, 16:22. 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

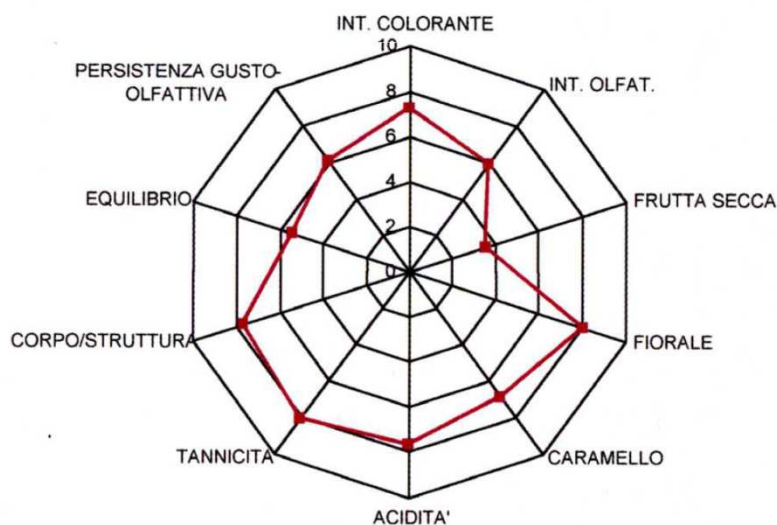
- 🍇 Grappolo medio, conico; semplice, serrato, con peduncolo visibile
- 🍇 Acino medio tendente al grosso, obovoide; buccia pruinosa, violacea, spessa e consistente



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

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 22,4         |
|              | pH                              | -            |
|              | Acidità totale (g/l)            | -            |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |
| <b>VINO</b>  | 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.