

# 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

Maruggio (TA)

I-UNIMI-VITIS-  
NEG VV 688

## 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Precoce
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

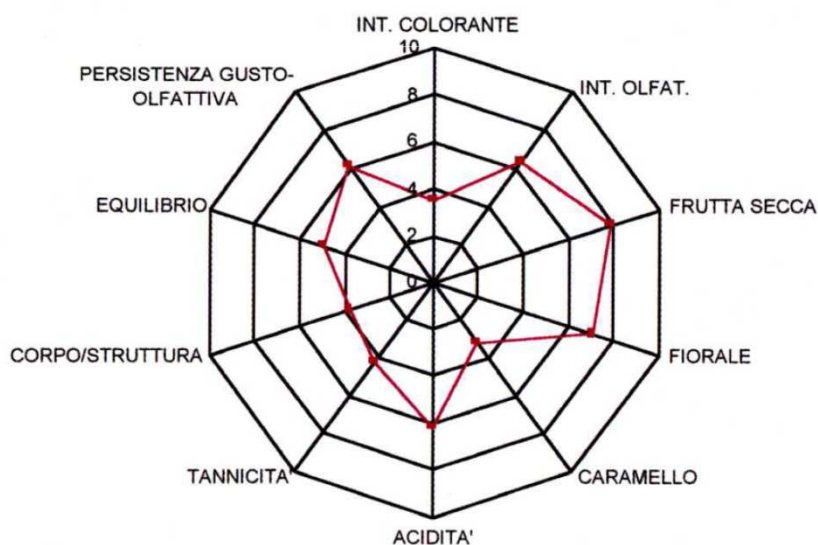
- ✚ Grappolo medio, conico; semplice, serrato, con peduncolo visibile
- ✚ Acino medio tendente al grosso, obovoide; buccia pruinosa, violacea, spessa e consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	2,28
Numero grappoli/ceppo	12,89
Peso medio grappolo (g)	187
Peso medio acino (g)	1,7

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	391
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2240

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino caratterizzato da un buon equilibrio, non particolarmente strutturato ma fine ed elegante a cui si accompagna un buon contenuto acidico. Buona l'intensità olfattiva e la complessità aromatica in cui si distinguono sentori di frutta secca arricchiti da sentori floreali e leggere note di caramello. Il clone è stato individuato per l'ottenimento di vini di pronta beva e per rosati.