# NEGROAMARO N.

*Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.*

I-UNIMI-VITIS-NEG VV 688



**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)

## *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

| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Precoce |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Media |



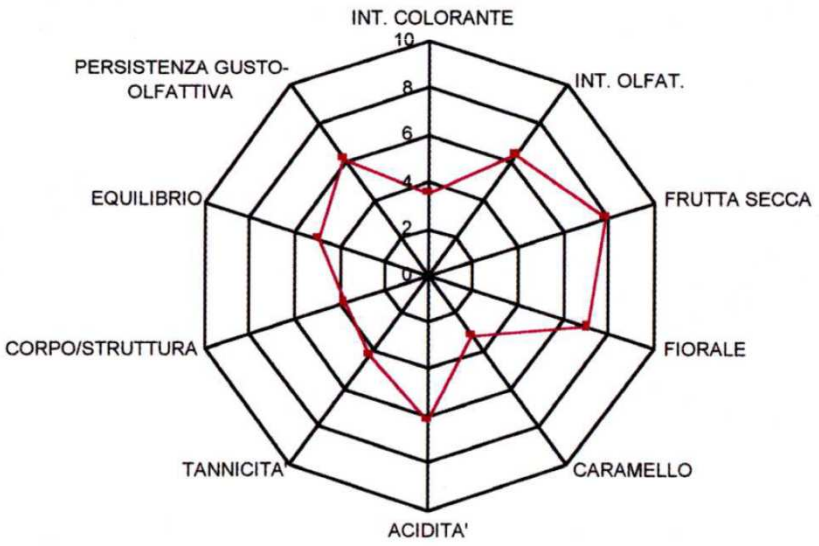
## *IL GRAPPOLO*

- 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 | 1,47 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,28 |
| Numero grappoli/ceppo | 12,89 |
| Peso medio grappolo (g) | 187 |
| Peso medio acino (g) | 1,7 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,8 |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | 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.