

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 08:11. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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. 93 del 22/04/2009

## Origine

Alezio (LE)

I-ISV sn-CLe 87

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Ubicazione                     | Alezio (LE) |
| Forma di allevamento           | -           |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -           |
| Periodo di osservazione        | 2003-2005   |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Acino** di dimensione leggermente inferiore

| <i>FASE</i>       | <i>EPOCA</i>        |
|-------------------|---------------------|
| <b>FENOLOGICA</b> |                     |
| Germogliamento    | I decade Aprile     |
| Fioritura         | III decade Maggio   |
| Invaiaura         | I decade Agosto     |
| Maturazione       | II decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
| Botrite  | -            |
| Oidio  | -            |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, compatto
- ✿ Acino medio, leggermente ellittico, non uniforme



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,0                 |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 2,19                |
| Numero grappoli/ceppo                        | 16,5                |
| Peso medio grappolo (g)                      | 133                 |
| Peso medio acino (g)                         | 1,35                |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                       | 23,1                |
|              | pH                                     | 3,50                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 6,20                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 5,05                |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)                       | 1,24                |
|              | Antociani totali (mg/l)                | 373,7               |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino tipico, pieno, di buone potenzialità e personalità, di qualità quasi sempre superiore rispetto a quello ottenuto dalla popolazione.