

NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
“Basile Caramia”; CNR-IVV – Sez. di Bari c/o Dip.
Protezione Piante e Microbiologia applicata; Università
degli studi di Bari – DIBCA; Regione Puglia –
Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

San Pietro Vernotico (BR)

I-CRSA - Regione
Puglia D 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più piccolo e più corto
- ✓ **Acino** di dimensione e peso medio inferiori
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore



FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Marzo - I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo cilindrico-conico, mediamente compatto
- ✎ Acino ellissoidale, di colore blu-nero uniforme; polpa carnosa e buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

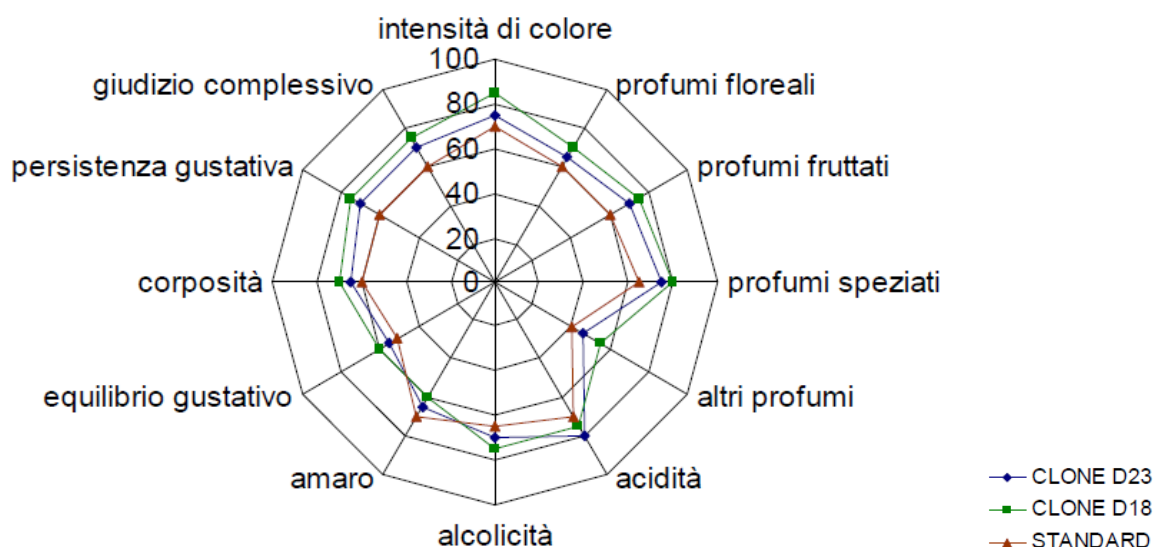
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	2,05
Produzione per ceppo (Kg)	4,82
Numero grappoli/ceppo	12,8
Peso medio grappolo (g)	377
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	5,47

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,72
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,74
	Ac. Tartarico (g/l)	5,88
	Ac. Malico (g/l)	2,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	258,85
	Polifenoli totali (mg/l)	1.666

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar. Prevalgono le note vegetali balsamiche e quelle floreali e non mancano i sentori di frutta matura. L'equilibrio complessivo è ottimo grazie alla buona tannicità e al buon contenuto acidico. La persistenza gusto-olfattiva è elevata. Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.