NEGRO AMARO N.

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



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
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

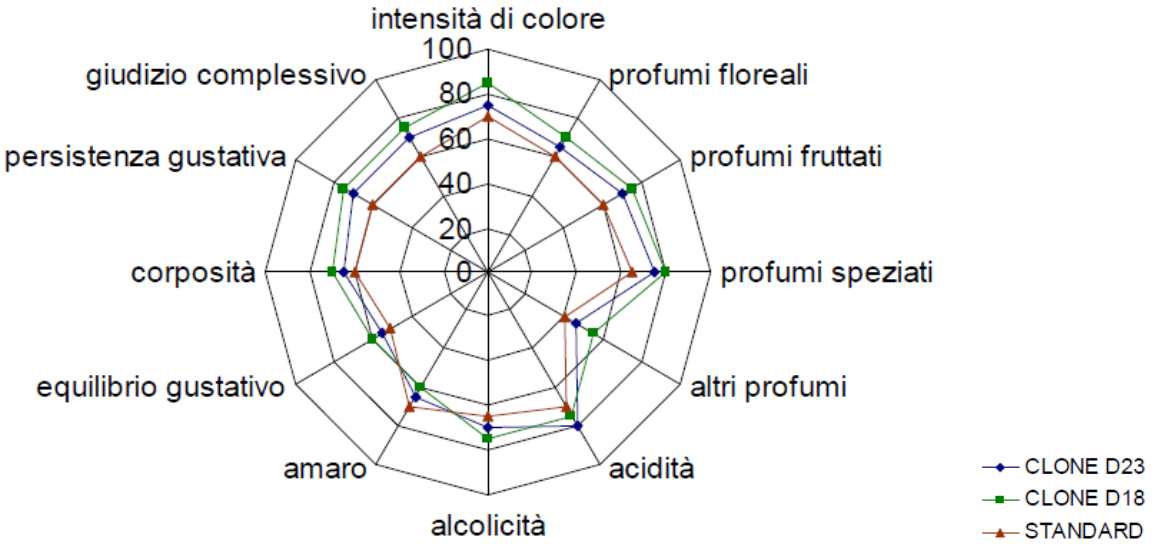
- Grappolo cilindrico-conico, mediamente compatto
- Acino ellissoidale, di colore blu-nero uniforme; polpa carnosa e buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.