

NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 08:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 | - |

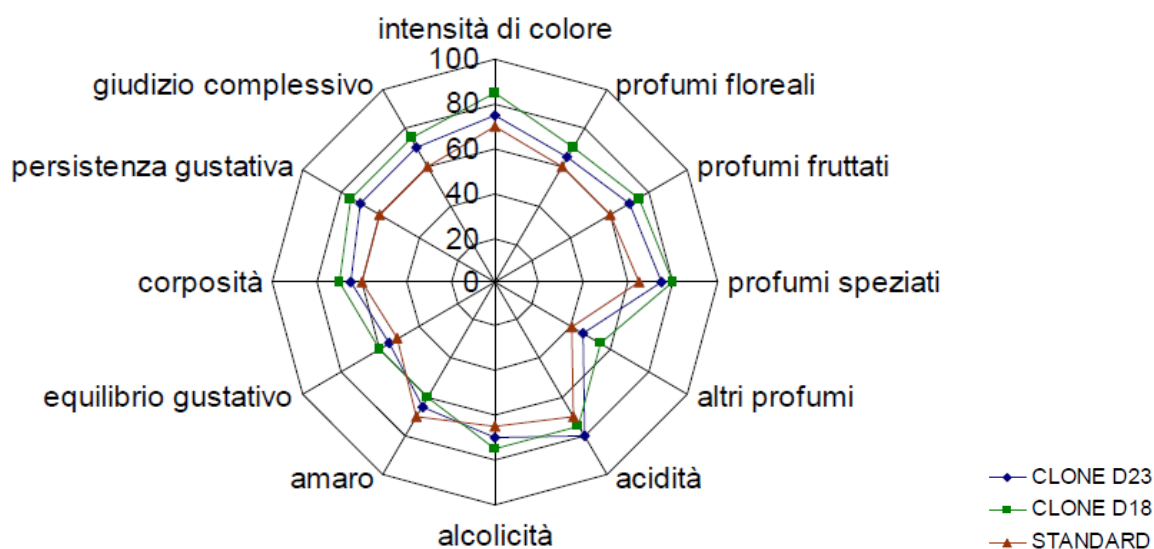
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.