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
Brindisi (BR)

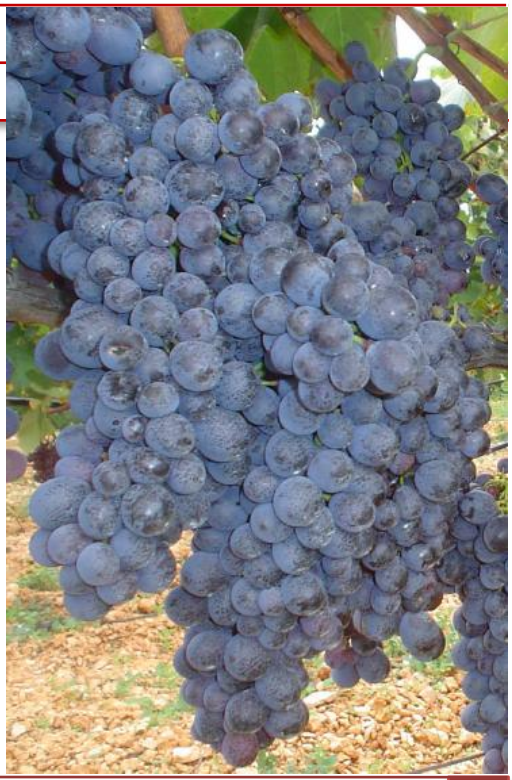
I- CRSA- Regione Puglia D 23

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** di dimensione e peso leggermente inferiori
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Fertilità e produttività media
- ✓ Elevato grado zuccherino delle uve
- ✓ Alto contenuto in antociani e polifenoli totali



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

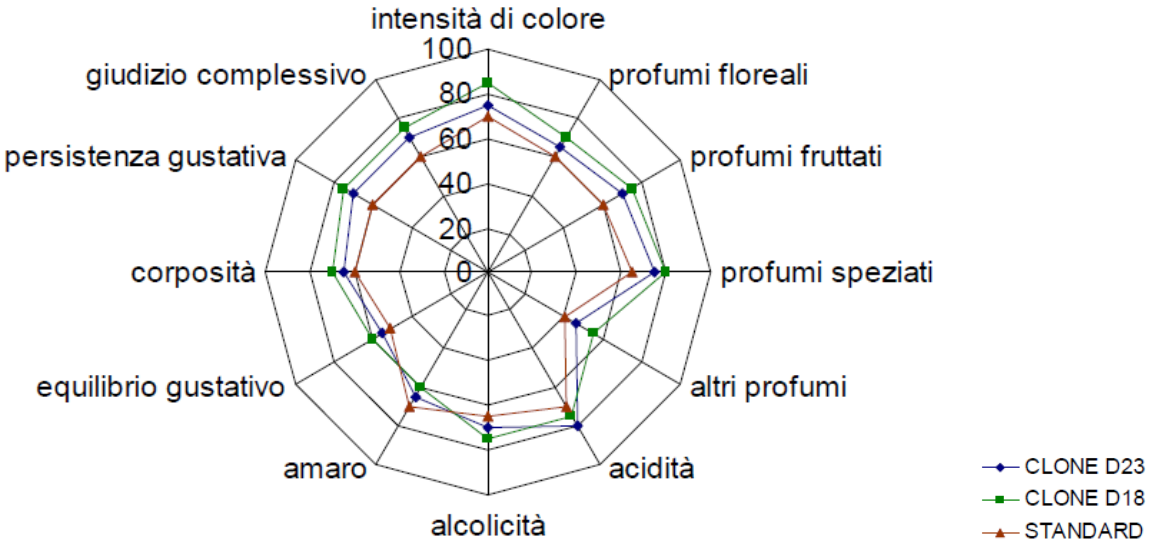
- Grappolo medio, cilindrico-conico, mediamente compatto
- Acino ellissoidale, di colore blu-nero uniforme; polpa carnosa e buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,15
Produzione per ceppo (Kg)	5,25
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	355
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.190
Indice di Ravaz	4,41

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,72
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,31
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	2,38
VINO	Antociani totali (mg/l)	241,33
	Polifenoli totali (mg/l)	1.578

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino abbastanza equilibrato, che si è distinto per l'elevata intensità colorante e tannicità. Buona la complessità aromatica dove prevalgono le note vegetali soprattutto balsamiche e i sentori floreali e fruttati. Si presenta con una morbidezza più accentuata rispetto al clone *"D 18"* e con una persistenza gusto-olfattiva più elevata dello standard ma leggermente inferiore al precedente clone.

Ottima attitudine del clone alla vinificazione in rosso per l'ottenimento di vini da invecchiamento; inoltre lo stesso clone vinificato in rosato per un biennio, si è mostrato particolarmente adatto per la produzione di rosati freschi con un'ottima intensità e complessità aromatica.