NEGRO AMARO N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Lizzano (TA)

I-VCR 449

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	3030
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione ottima

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,00
Oidio	1,33



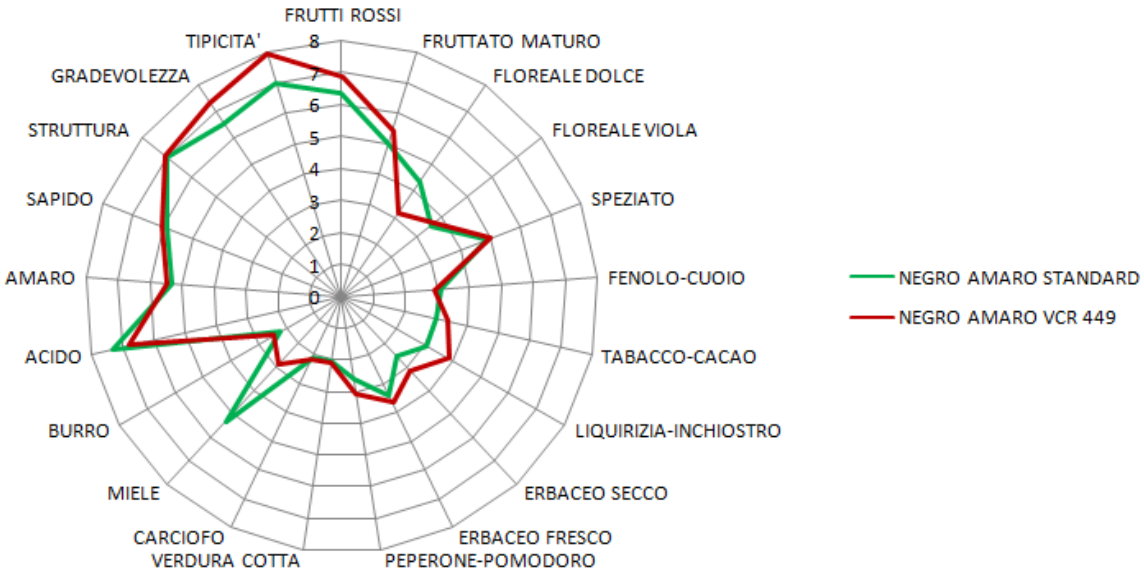
IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due ali corte di cui una risulta a volte più sviluppata
- Acino grosso, ovoide, con buccia consistente e uniformemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	4,42
Numero grappoli/ceppo	17,4
Peso medio grappolo (g)	254
Peso medio acino (g)	2,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,91

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,22
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	5,67
	Ac. Malico (g/l)	2,43
VINO	Antociani totali (mg/l)	375 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1849 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone si addice in modo particolare alla vinificazione in bianco, sia in purezza varietale o insieme ad uve di Malvasia nera, dando origine a ottimi vini rosati che esprimono eleganza e morbidezza, asciutti e austeri, vellutati.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007