

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 06/05/2026, 16:25. 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
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	1,33

## IL GRAPPOLO

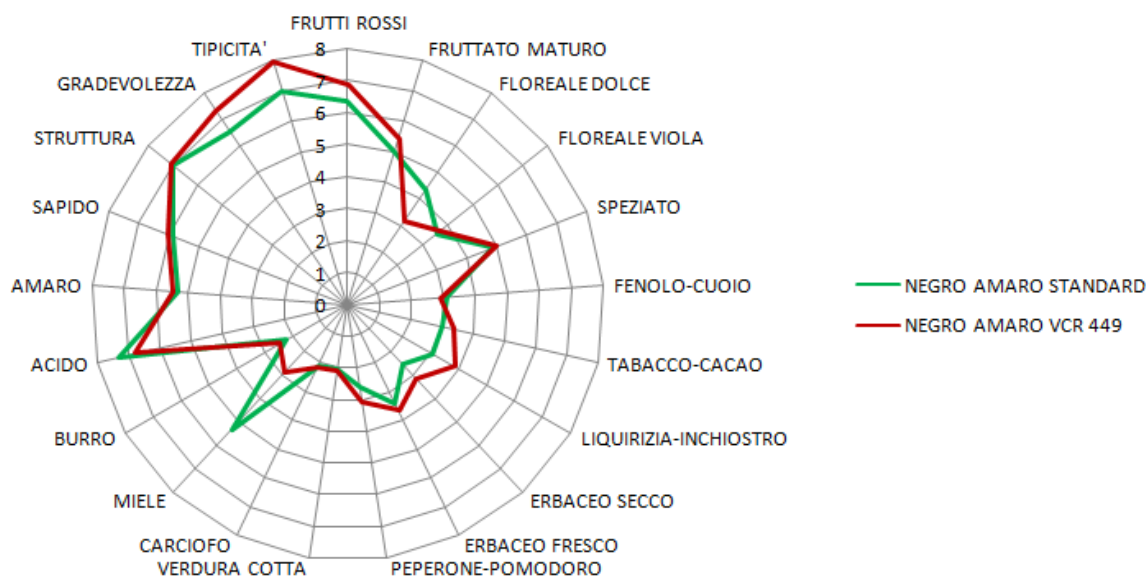
- ✿ Grappolo grande, cilindrico-piramidale, semicompatto, munito di due ali corte di cui una risulta a volte più sviluppata
- ✿ Acino grosso, ovoidale, con buccia consistente e uniformemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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