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 468

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione ottima

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



IL GRAPPOLO

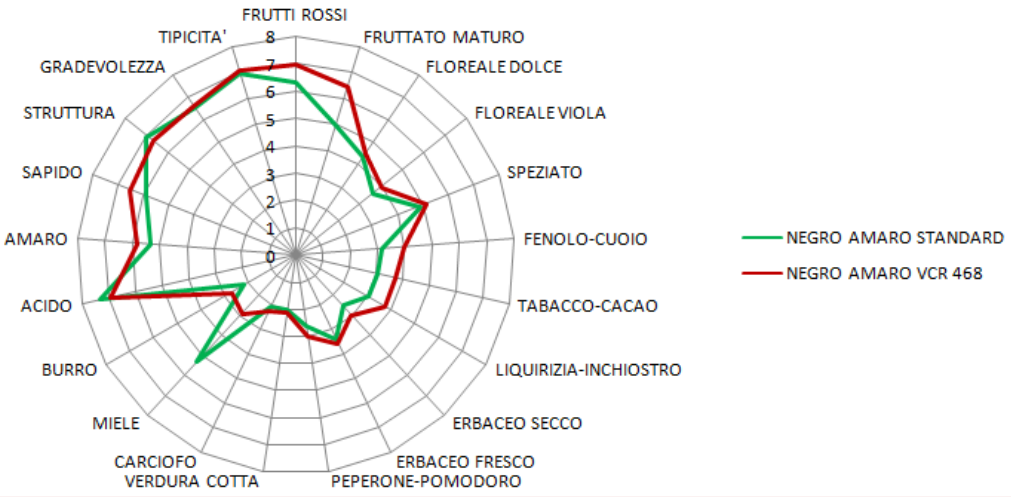
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, tozzo, semicompatto, munito di due corte ali
- Acino medio, ovoide, con buccia consistente e uniformemente colorata

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,43
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	193
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	4,23

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,87
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Malico (g/l)	2,13
VINO	Antociani totali (mg/l)	461 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.891 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di colore intenso, molto fruttati, di medio corpo con retrogusto leggermente amarognolo. Può essere vinificato in purezza ma anche insieme ad altre uve come Malvasia nera, Primitivo, Montepulciano e Sangiovese per dare vini eleganti ed austeri.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007