

NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:59. 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
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,33

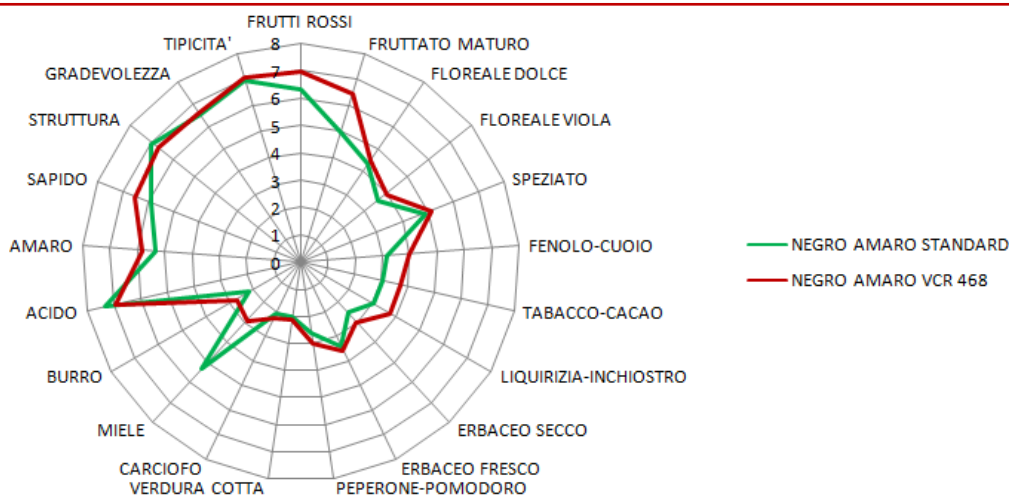
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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