

# 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 469

## 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 superiore
- ✓ Produzione buona-ottima

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,17

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale allungato, semicompatto, munito a volte di due corte ali, più spesso di un'ala molto pronunciata, quasi un secondo grappolo
- ✿ Acino medio, ovoide, con buccia consistente e uniformemente colorata

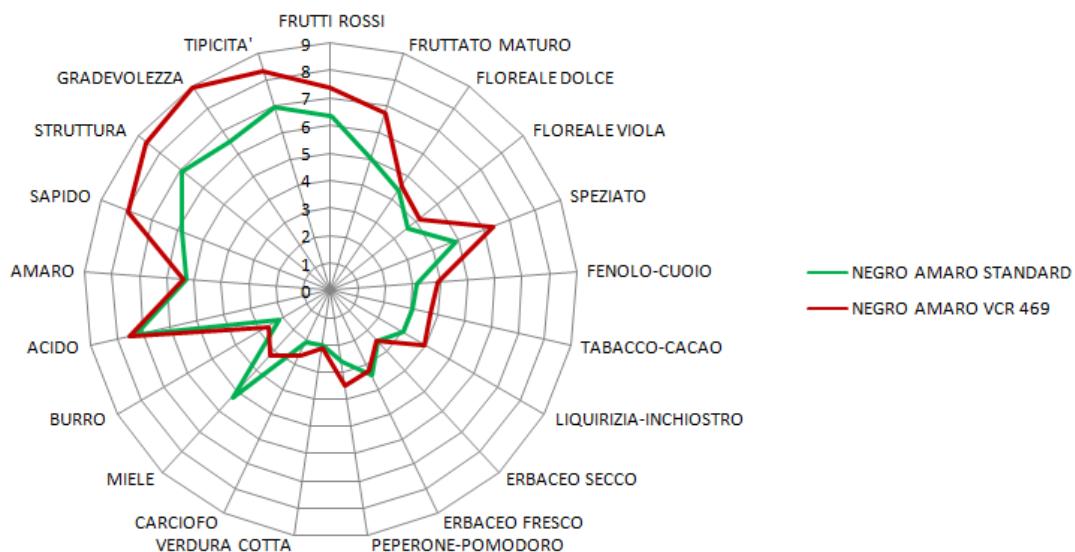


<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,55	
Produzione per ceppo (Kg)	3,95	
Numero grappoli/ceppo	18,6	
Peso medio grappolo (g)	212	
Peso medio acino (g)	2,5	
Peso legno potatura (g/ceppo)	890	
Indice di Ravaz	4,43	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,14
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,02
	Ac. Tartarico (g/l)	4,98
	Ac. Malico (g/l)	2,99
VINO	Antociani totali (mg/l)	540 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.911 (*)

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo biotipo si ottengono vini dal colore rosso rubino intenso, tendente al porpora, dai profumi fruttati di bosco con sentori speziati di tabacco, dal gusto pieno, corposo, leggermente amarognolo, con tannini dolci e rotondi, molto lungo e persistente che richiama nel retrogusto i sentori fruttati-speziati percepiti al naso.

Si addice ad essere vinificato in purezza.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007