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 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	1,17



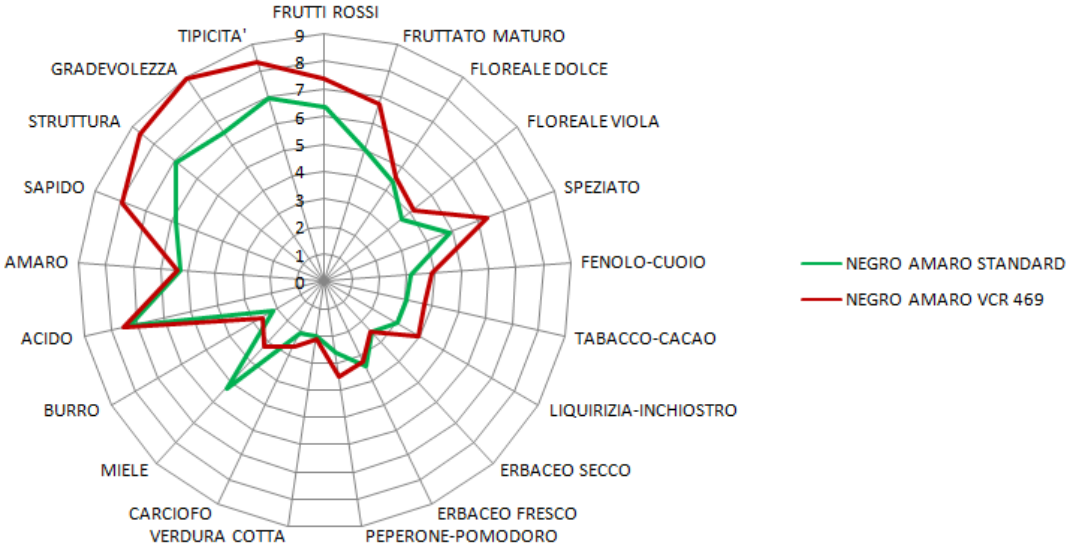
IL GRAPPOLO

- 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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
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