NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Lizzano (TA)

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, cilindricopiramidale 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

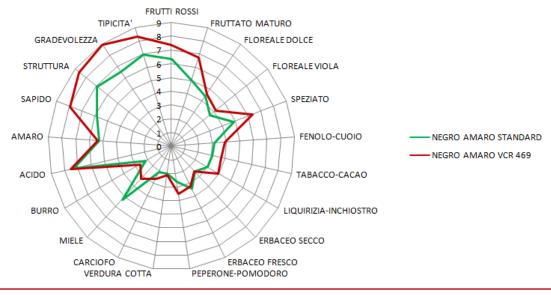




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	18,6
Peso medio grappolo (g)	212
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	4,43

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	20,14
2	рН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,02
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,98
	Ac. Malico (g/l)	2,99
VINO	Antociani totali (mg/l)	540 (*)
AI	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

