NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine
Brindisi

CRSFA – Regione Puglia D15

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Buona resistenza a botrite



IL GRAPPOLO

Grappolo
Lungo, cilindrico-conico, di media compattezza.
Il grappolo del clone si uniforma allo standard, tranne che per il peso leggermente inferiore.

Acino
Ellissoidale stretto, di colore blu-nero uniforme. Polpa consistente e buccia spessa.
La bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è inferiore.

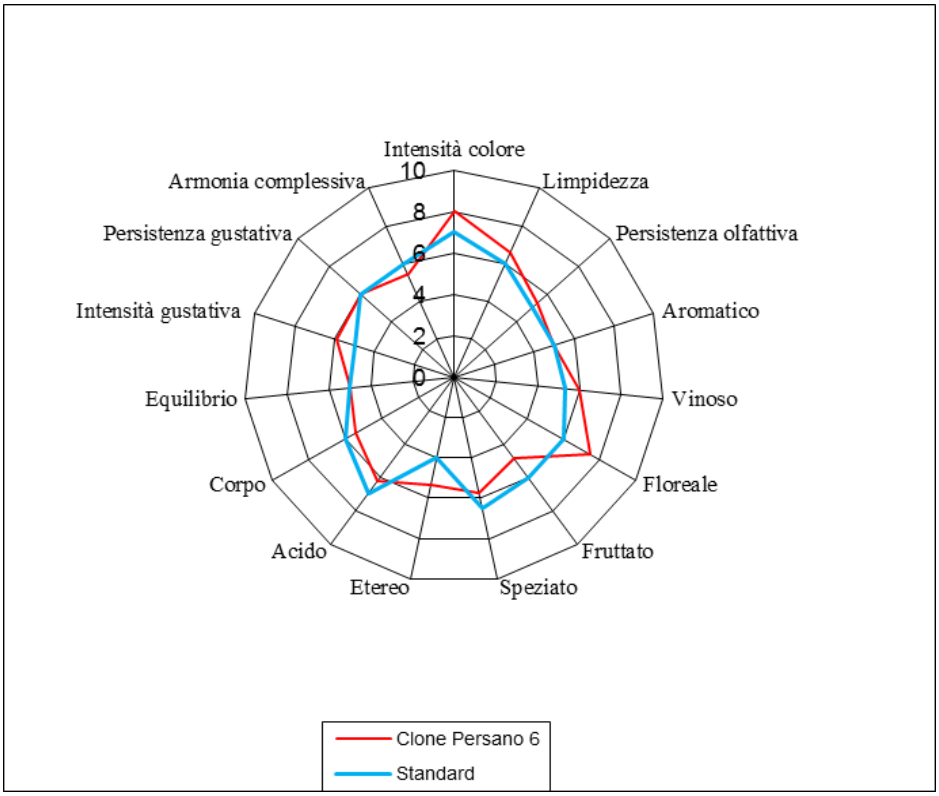
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I –II decade Giugno
Invaiatura	II –III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Inferiore
Oidio	media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	16,0
Numero grappoli/ceppo	6,18
Peso medio grappolo (g)	386,71
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,95
Indice di Ravaz	6,51

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Brix)	21,1
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	10,4
	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
	Ac. Malico (g/l)	4,53
VINO	Antociani totali (mg/l)	144
	Polifenoli totali (mg/l)	854,17

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino abbastanza intenso, con ottimi riflessi violacei, profumi tipici della cultivar. Prevalgono le note floreali più intense rispetto allo standard, più delicati invece i sentori di spezie e frutta rossa matura. Abbastanza equilibrato grazie alla buona tannicità e al buon contenuto acidico. Si presenta con una intensità gustativa più elevata dello standard e discreta persistenza gusto-olfattiva. Il vino risulta adatto all'invecchiamento medio-lungo.