

# NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 24/04/2025, 14:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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.

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I –II decade Giugno
Invaiaura	II –III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

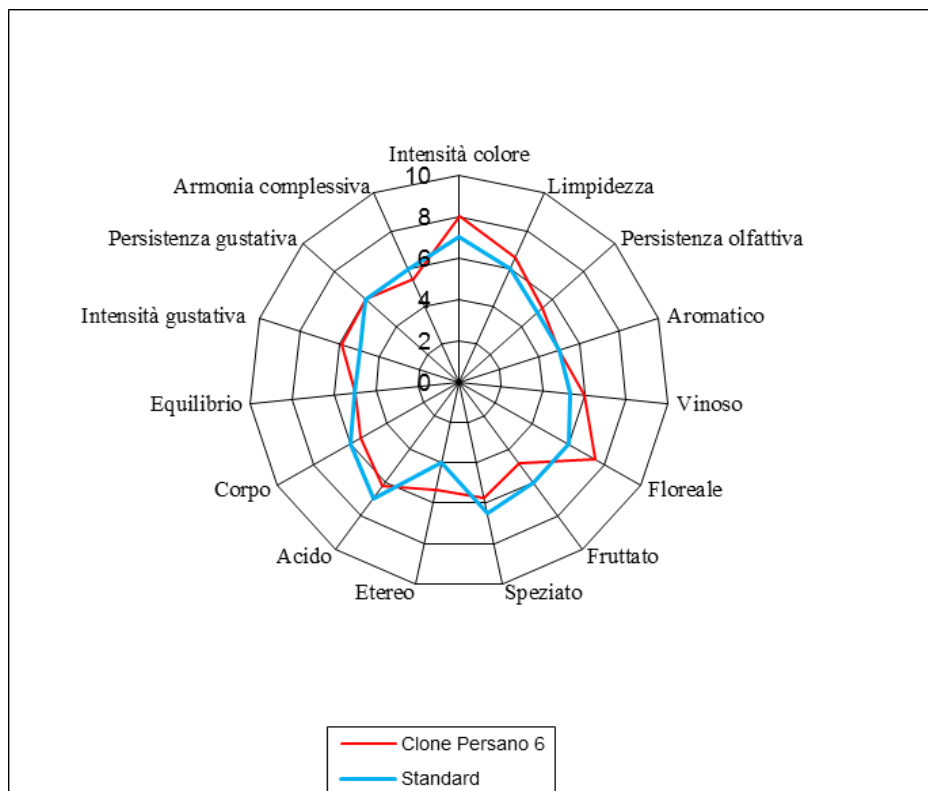
<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---	---------------------

Botrite	Inferiore
Oidio	media

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	144
	Polifenoli totali (mg/l)	854,17



---

**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.