

NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 08:03. 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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I –II decade Giugno
Invaiaura	II –III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I decade Ottobre

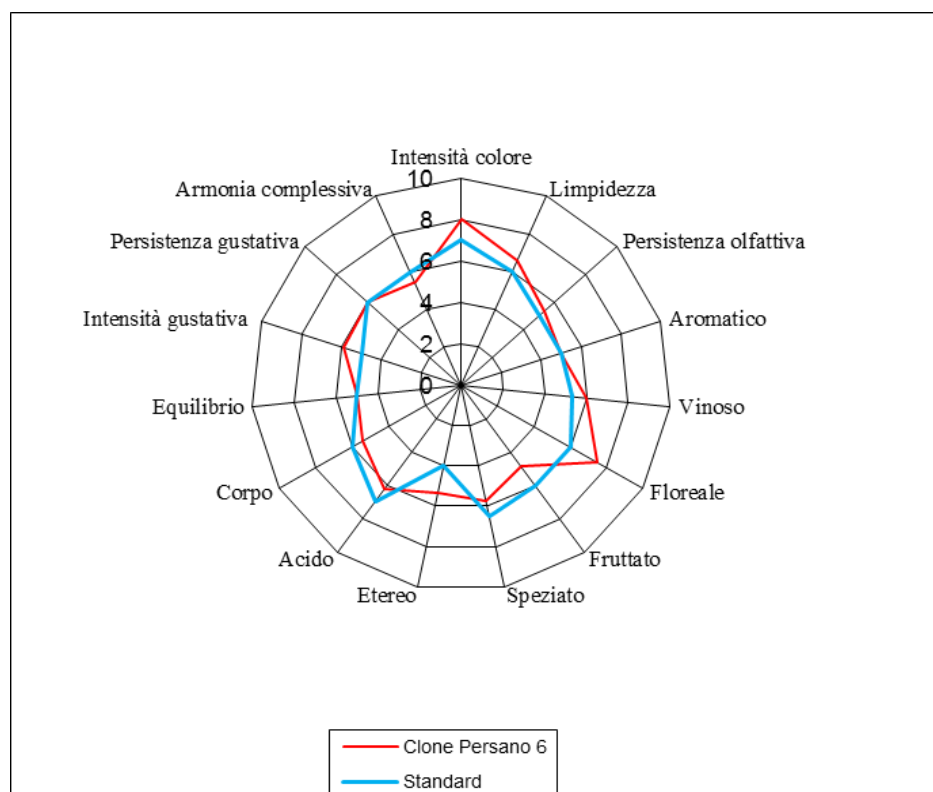
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Inferiore
Oidio	media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
------------------------------------	---------------------

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



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.