NEGRO AMARO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:18. 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

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.



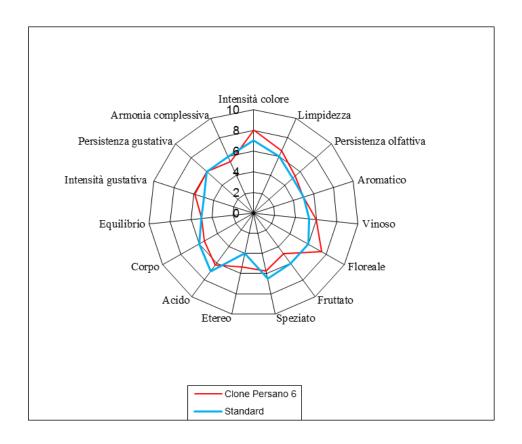
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I –II decade Giugno
Invaiatura	II -III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre- I
	decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLON		
CRITTOGAMICHE (%)		
Botrite	Inferiore	
Oidio	media	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Brix)	21,1
2	pН	3,1
MOSTO	Acidità totale (g/l)	10,4
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
	Ac. Malico (g/l)	4,53
VINO	Antociani totali (mg/l)	144
A	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.

