

# NEGRO AMARO N.

I-ISV sn-CLe 71



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed  
Agricoltura di Lecce

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

In agro di Tuglie (LE)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alezio (LE)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, mediamente compatto
- Acino medio, ellittico, abbastanza uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	2,21
Numero grappoli/ceppo	16,6
Peso medio grappolo (g)	133
Peso medio acino (g)	1,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (°Brix) 19,5
	pH 3,19
	Acidità totale (g/l) 9,06
	Ac. Tartarico (g/l) 8,42
VINO	Ac. Malico (g/l) 1,11
	Antociani totali (mg/l) 292
	Polifenoli totali (mg/l) 1.583

### ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso carico; all'olfatto spiccano i profumi di confettura di frutti rossi sui quali prevale una nota di marasca. In bocca è discretamente armonico, non completamente equilibrato nel suo insieme. Nel complesso tipico, vinoso, di buona struttura polifenolica.