

# NEGRO AMARO N.



## 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)

I-ISV sn-CLe 71

## 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   |
| Invaiaura       | I decade Agosto     |
| Maturazione     | II decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br>CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|--|-------|
| Botrite                                      | -     |
| Oidio  | -     |

## IL GRAPPOLO

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



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| 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                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                       | 19,5                |
|              | pH                                     | 3,19                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 9,06                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 8,42                |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | 1,11                |
| <b>VINO</b>  | 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.