

# NEGRO AMARO N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
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

Alezio (LE)

I- ISV sn – ClE 56

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Alezio (LE); Cutrofiano (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 inferiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività buona

## 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, semicompatto
- ✿ Acino medio, di forma ellittica ed abbastanza uniforme

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	2,39
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	134,00
Peso medio acino (g)	1,52
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,7
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,78
	Ac. Tartarico (g/l)	7,8
	Ac. Malico (g/l)	1,22
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino intenso; all'olfatto prevalgono i profumi di frutta matura e di marasca. Il sapore è armonico, pieno, tipico, con una buona struttura.