

NEGRO AMARO

Introdotta forse dai greci nell'arco Ionico, trova la sua massima diffusione nel Leccese, nel Brindisino ed in provincia di Taranto.



Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea; spesso i caratteri differenziali del grappolo dipendono dalle diverse forme di allevamento, pur riscontrando nei vari biotipi una tendenza più o meno spiccata all'acinellatura verde. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, giallo-biancastro con orli vinosi. Foglia grande, pentalobata, con lobi superiori più evidenti e sovrapposti, lembo spesso, a coppa, rugoso, con leggero velluto nella pagina inferiore. Seno peziolare a V stretta. Grappolo medio, serrato, conico o tronco-conico. Acino medio-grosso, un po' ovoidale, con ombelico visibile; buccia pruinosa, spessa e consistente; polpa succosa, di sapore semplice, dolce.

Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto e tralci robusti ad internodo medio; si adatta ai diversi terreni ed a climi caldi, anche aridi.

Allevamento e potatura: in funzione delle possibilità irrigue si adatta alle diverse forme di allevamento ed a potature corte o lunghe, dall'alberello al tendone, ed a forme di allevamento che consentono la meccanizzazione integrale.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: abbondante e costante in ogni forma di allevamento.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma, un po' sensibile alla botrite negli autunni piovosi. Evidenzia problemi di disaffinità sul 101.14.

Potenziale enologico: dà un vino di un intenso colore rosso-granato, pieno, amarognolo, rotondo; può costituire un ottimo vino da taglio. Vinificato in rosato assieme alla Malvasia Nera dà un ottimo vino, fine, delicato al profumo, vivo, fruttato.

Cloni in moltiplicazione: Negro Amaro VCR10, VCR123, ISVSNCLE56, ISVSNCLE64, ISVSNCLE71.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Negro Amaro VCR449, VCR468, VCR469.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	42.350	38.421	31.387	16.759	19.780

NEGRO AMARO

VCR10

Origine: Cutrofiano (LE)

Anno di omologazione: 1995



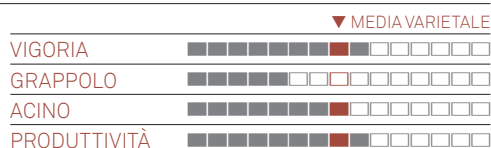
Potenziale enologico: per vini ricchi di colore, strutturati, eventualmente adatto anche per la produzione di rosati.

NEGRO AMARO

VCR123

Origine: Lizzano (TA)

Anno di omologazione: 2007



Potenziale enologico: per vini con ottimo contenuto in antociani, strutturati, fruttati-floreali (viola).

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR10 ● VCR123

