## PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 146 del 26/06/2009

### Origine

Fragagnano (TA)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha) 4000

Periodo di osservazione 2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona

| FASE FENOLOGICA | <b>EPOCA</b>     |
|-----------------|------------------|
| Germogliamento  | I decade Aprile  |
| Fioritura       | II decade Maggio |
| Invaiatura      | I decade Luglio  |
| Maturazione     | I decade Ottobre |

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| Botrite | 1,67 |
|---------|------|
| Oidio   | 0,83 |

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o più, cilindrico, semicompatto, munito di corte ali o di un'ala evidente
- Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata

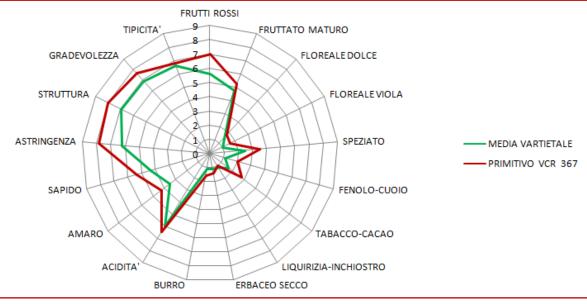




| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                    |       |
| Fertilità reale               | 1,29  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 3,12  |
| Numero grappoli/ceppo         | 12,9  |
| Peso medio grappolo (g)       | 242   |
| Peso medio acino (g)          | 2,10  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 620   |
| Indice di Ravaz               | 5,03  |

|       | PARAMETRI                | CLONE     |
|-------|--------------------------|-----------|
|       | ENOCHIMICI               |           |
|       | Zuccheri (Babo)          | 17,87     |
| 2     | рН                       | 3,21      |
| MOSTO | Acidità totale (g/l)     | 7,74      |
| Ĭ     | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,23      |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 2,47      |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 475 (*)   |
| I     | Polifenoli totali (mg/l) | 2.685 (*) |

#### ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino ricco di colore rosso tendente al violaceo; al naso si evidenziano piacevoli profumi fruttati e leggermente speziati, di buon corpo, ottima struttura, sapido, morbido, con tannini eleganti. Biotipo adatto a vini freschi novelli o di medio invecchiamento. Può essere usato anche come vino da taglio.

<sup>(\*)</sup> Dati medi relativi al biennio 2003-2004

