

# PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 18:34. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-VCR 368

## 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-buona
- ✓ Produzione sufficiente

## FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,50
Oidio	0,83

## IL GRAPPOLO

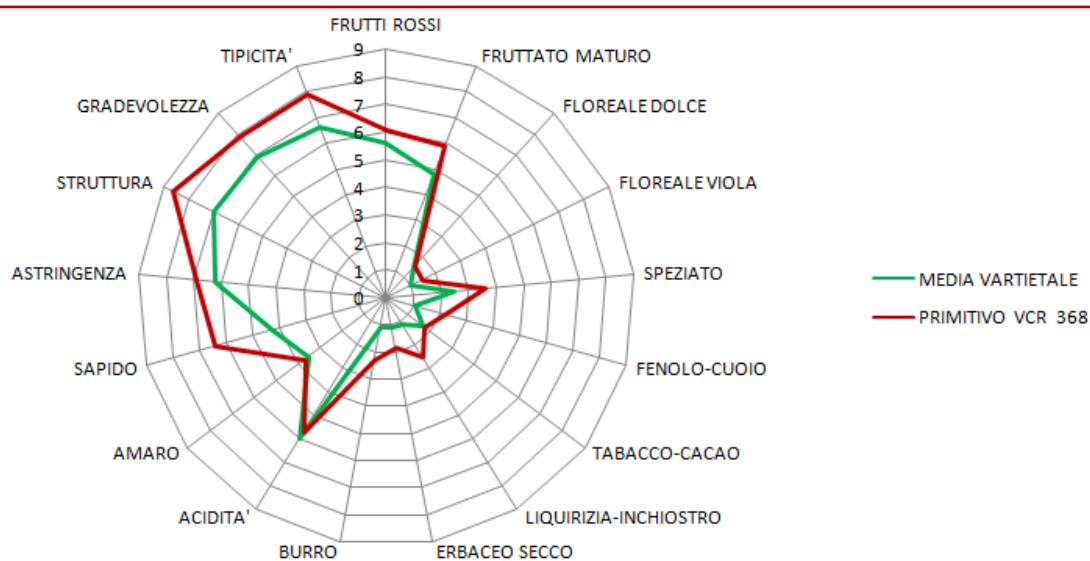
- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, a volte munito di corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente, intensamente e uniformemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	2,86
Numero grappoli/ceppo	13,2
Peso medio grappolo (g)	217
Peso medio acino (g)	2,00
Peso legno potatura (g/ceppo)	600
Indice di Ravaz	4,77

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,30
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,02
	Antociani totali (mg/l)	461 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.580 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso violaceo; al naso si presenta ricco di sentori fruttati che con l'invecchiamento vengono completati da notevoli speziature.

Il profilo polifenolico è particolarmente ricco, con tannini dolci che allungano il retrogusto; di ottimo corpo e struttura. Piacevole la sensazione di confettura che lascia in bocca. Biotipo adatto al medio-lungo invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004