PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 22/11/2026, 01:05. 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,50
Oidio	0,83



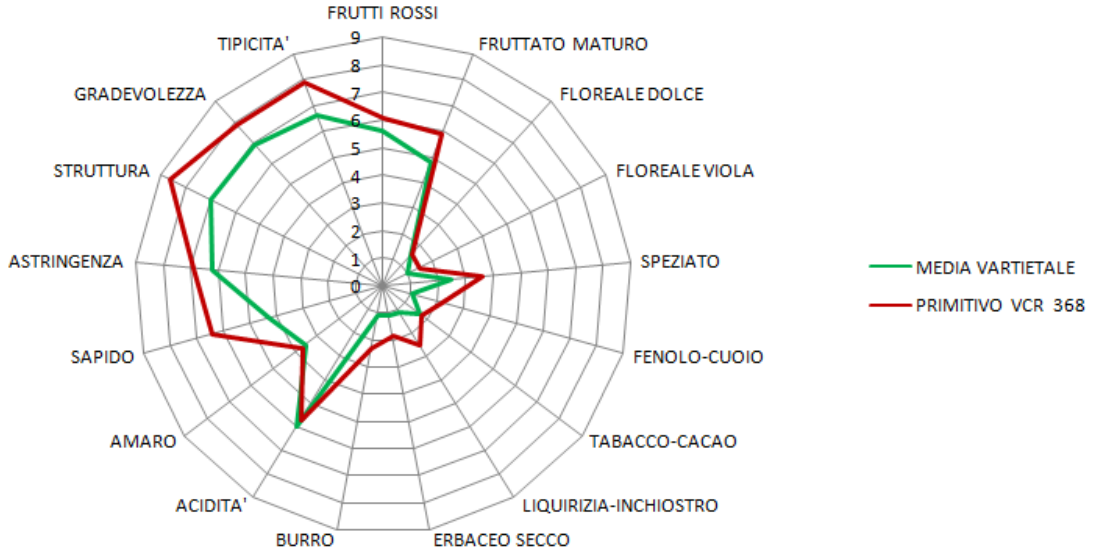
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,30
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25
	Ac. Malico (g/l)	2,02
VINO	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