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 369

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 buona
- ✓ Fertilità media o più
- ✓ Produzione elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

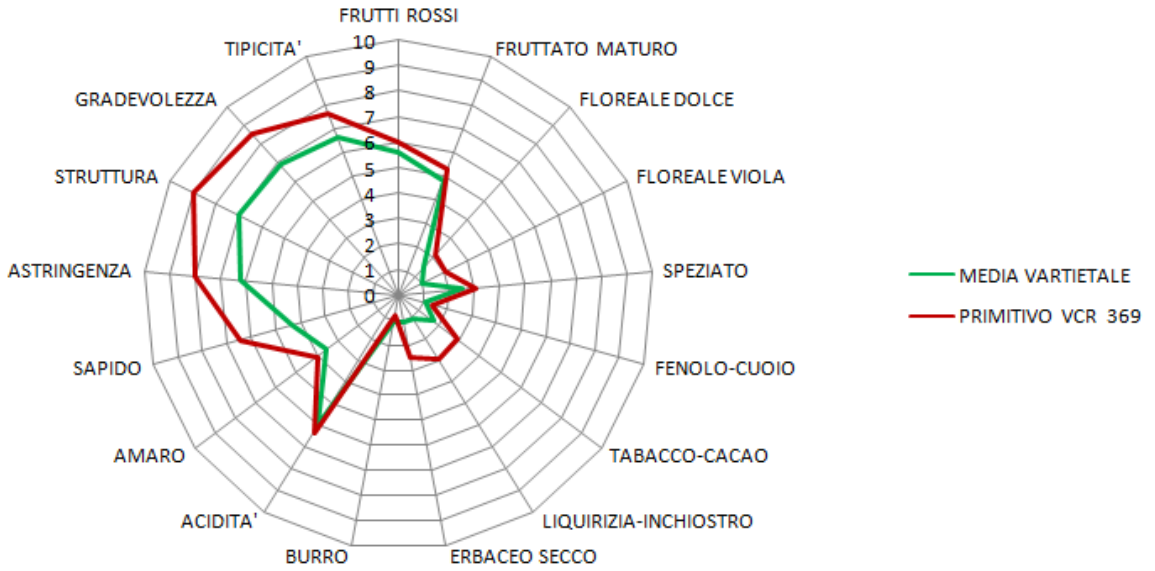
- Grappolo più che medio, cilindrico, piramidale, semicompatto, munito di corte ali, spesso con una più evidente
- Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,50
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,44
Numero grappoli/ceppo	13,3
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	660
Indice di Ravaz	5,21

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	5,52
	Ac. Malico (g/l)	2,41
VINO	Antociani totali (mg/l)	477 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.637 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, di media acidità, corposi, speziati, di elevata gradazione alcolica e di buona struttura. Nel complesso aromatico risultano prevalenti il fruttato maturo, il floreale, i sentori di erbaceo, cacao e liquirizia. Adatto al medio e lungo invecchiamento o da taglio.