## PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:14. CREA/SNCV ©2011-2025.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; Istituto di Virologia Vegetale, CNR - Unità Operativa di Bari;

Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Biologia e Chimica Agroforestale (DiBCA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 241 del 14/10/2013

#### Origine

Gioia del Colle (BA)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| Ubicazione                     | Contrada "Cachiri", Manduria (TA)                |
|--------------------------------|--|
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4545   |
| Periodo di osservazione        | 2006-2008  |

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE \*

- ✓ Grappolo ed acino di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Livello di infezione da agenti di marciume del grappolo sensibilmente inferiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA                |  |
|-----------------|----------------------|--|
| Germogliamento  | III decade Marzo     |  |
| Fioritura       | II-III decade Giugno |  |
| Invaiatura      | I decade Agosto      |  |
| Maturazione     | III decade Agosto -  |  |
|                 | I decade Settembre   |  |

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico-conico, compatto; dotato spesso di ala a peduncolo allungato, talvolta bifido
- Acino piccolo, sferoidale, di colore blu-nero uniforme; polpa soda e buccia consistente



(\*) Al fine di determinare le caratteristiche distintive del clone in studio si è utilizzato come standard di riferimento il clone Primitivo *UBA 46/H*.



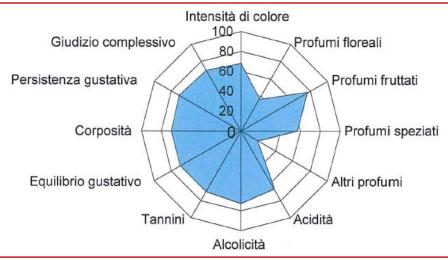
# Suscettibilità malattie Clone crittogamiche

| Botrite | -     |
|---------|-------|
| Oidio   | Media |

| CARATTERISTICHE               | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE                    |       |
| Fertilità reale               | 1,3   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,70  |
| Numero grappoli/ceppo         | 11    |
| Peso medio grappolo (g)       | 245,7 |
| Peso medio acino (g)          | 1,4   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 530   |
| Indice di Ravaz               | 5,10  |

|   | PARAMETRI                | CLONE   |
|---|--------------------------|---------|
|   | ENOCHIMICI               |         |
|   | Zuccheri (°Brix)         | 22,73   |
| 2   | рН                       | 3,56    |
| Acidità totale (g/l) Ac. Tartarico (g/l) Ac. Malico (g/l) | Acidità totale (g/l)     | 6,67    |
|   | Ac. Tartarico (g/l)      | 4,86    |
|   | Ac. Malico (g/l)         | 2,35    |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 285,4   |
|   | Polifenoli totali (mg/l) | 1.645,9 |

#### ANALISI SENSORIALE



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso, con profumi tipici della cultivar. Predominanti sono le note fruttate in particolare di ciliegia, frutti di bosco, frutta secca e confettura. Non mancano le note speziate. Il vino appare nel complesso abbastanza alcolico e fresco grazie al buon contenuto acidico. La persistenza gusto-olfattiva è abbastanza elevata; il vino risulta dotato di un buon equilibrio, è armonico ed idoneo all'invecchiamento.

