PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 22/11/2026, 01:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-CRSA -CD Ta 7

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



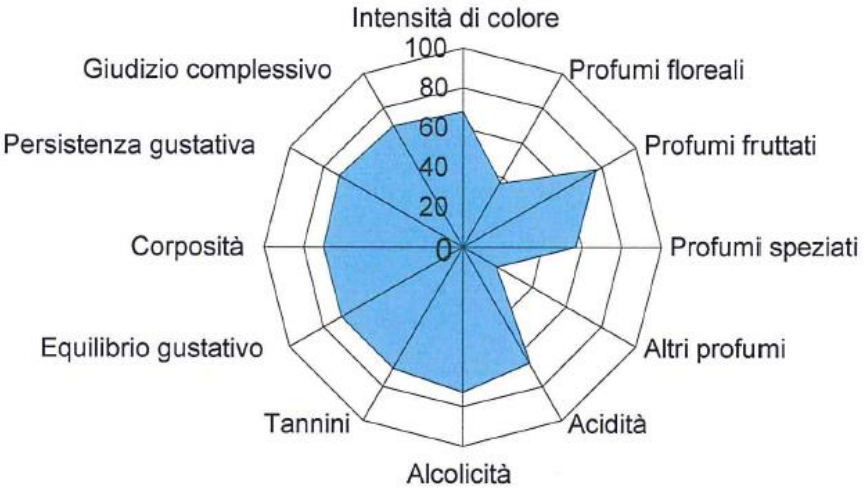
(*) Al fine di determinare le caratteristiche distintive del clone in studio si è utilizzato come standard di riferimento il clone Primitivo *UBA 46/H*.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,73
	pH	3,56
	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.