

PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 18:32. 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

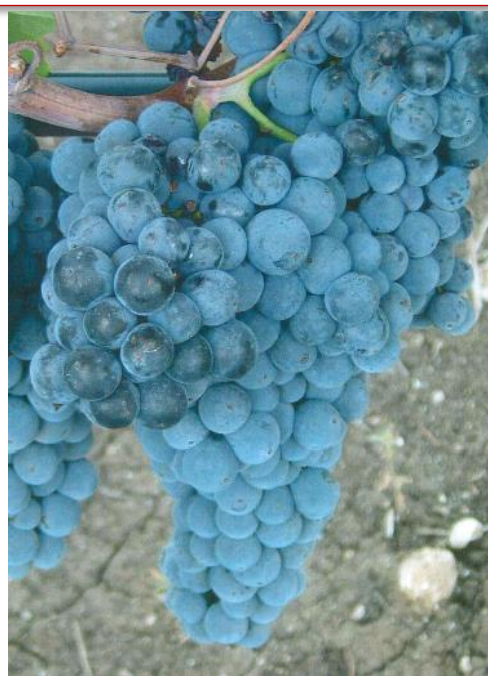
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| 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 |
| Invaiaatura | 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 |

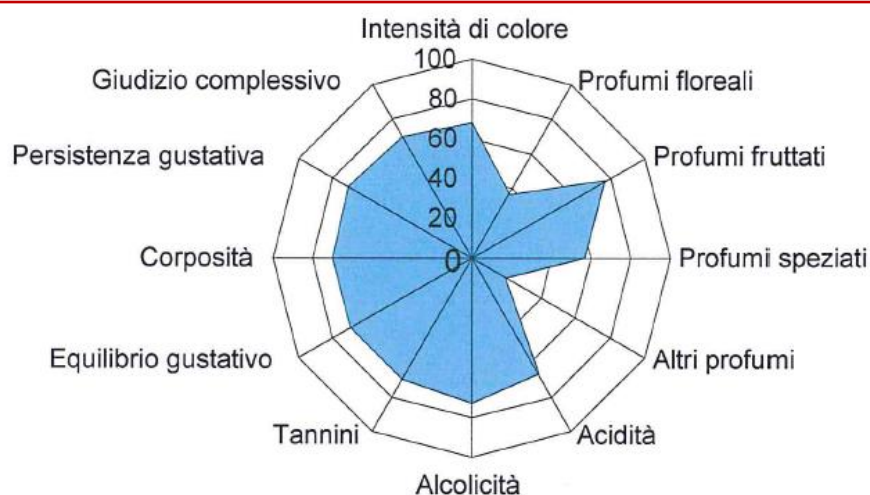
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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.