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
Mottola (TA)

I-CRSA -CD Ta 12

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** di dimensioni sensibilmente ridotte e più spargolo
- ✓ **Acino** di dimensioni e peso inferiori
- ✓ Sensibilità ai marciumi del grappolo notevolmente inferiore
- ✓ Fertilità media

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 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



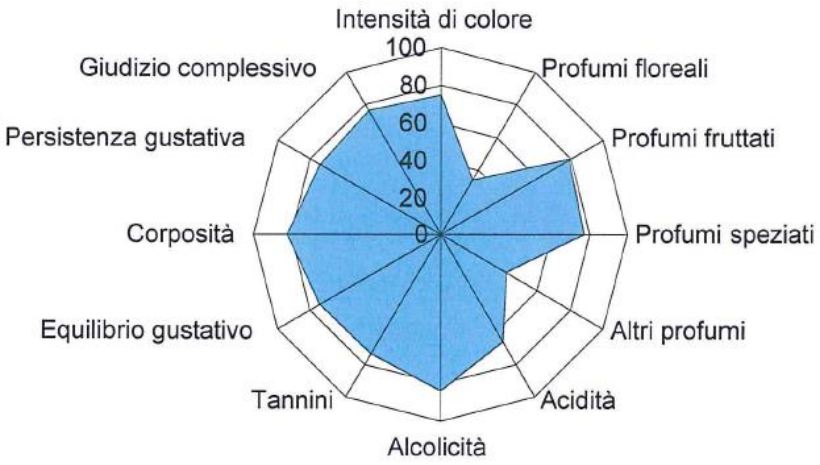
(*) Al fine di determinare le caratteristiche distintive del clone in studio si è utilizzato come standard di riferimento il clone Primitivo *UBA 46/H*.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	2,43
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	202,8
Peso medio acino (g)	1,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.150
Indice di Ravaz	2,12

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,10
	pH	3,66
	Acidità totale (g/l)	5,72
	Ac. Tartarico (g/l)	5,34
	Ac. Malico (g/l)	1,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	367,01
	Polifenoli totali (mg/l)	2.026,3

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino equilibrato, con buona intensità colorante e profilo gusto-olfattivo persistente. Prevalgono i sentori di fruttato, come frutta matura e frutta secca. Abbastanza intense sono le note speziate di cannella e chiodi di garofano. Rivela una struttura robusta ed elevato sentore di tannini. Pertanto è un vino che ben si presta ad essere invecchiato.