

# PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. 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 *CLONE*

### CRITTOGAMICHE

Botrite

-

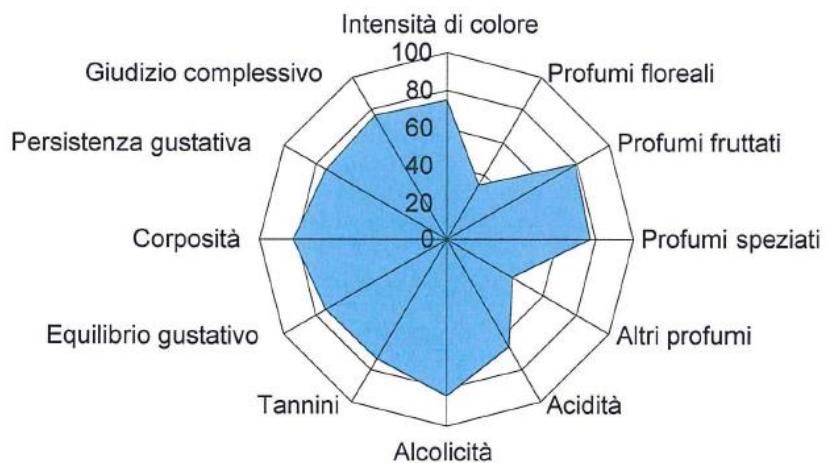
Oidio

Media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.