PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:15. 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
Crispiano (TA)

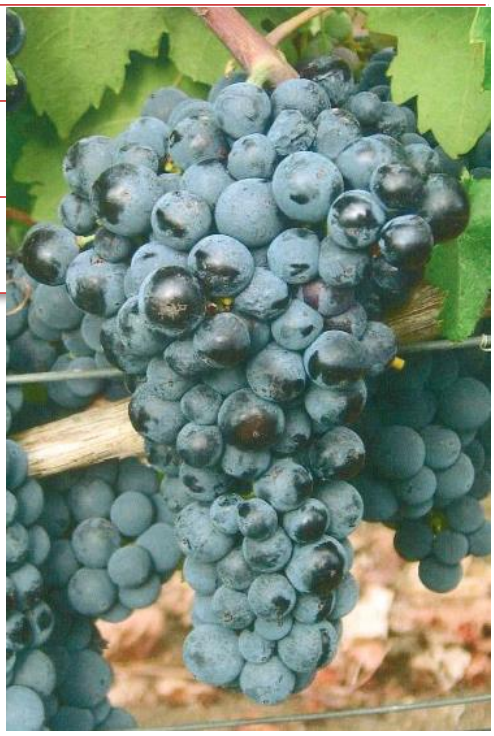
I-CRSA-CD Ta 19

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 ridotte
- ✓ **Acino** notevolmente più piccolo e leggermente schiacciato ai due poli
- ✓ Fertilità leggermente inferiore allo standard, in particolare sugli speroni in posizione distale
- ✓ Precocità nell'epoca di germogliamento e anticipo della maturazione anche di circa una settimana
- ✓ Sensibilità alle infezioni fungine a carico del grappolo significativamente inferiore



Il Grappolo

- Grappolo cilindrico-conico, compatto; dotato spesso di ala a peduncolo allungato, talvolta bifido
- Acino 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*.

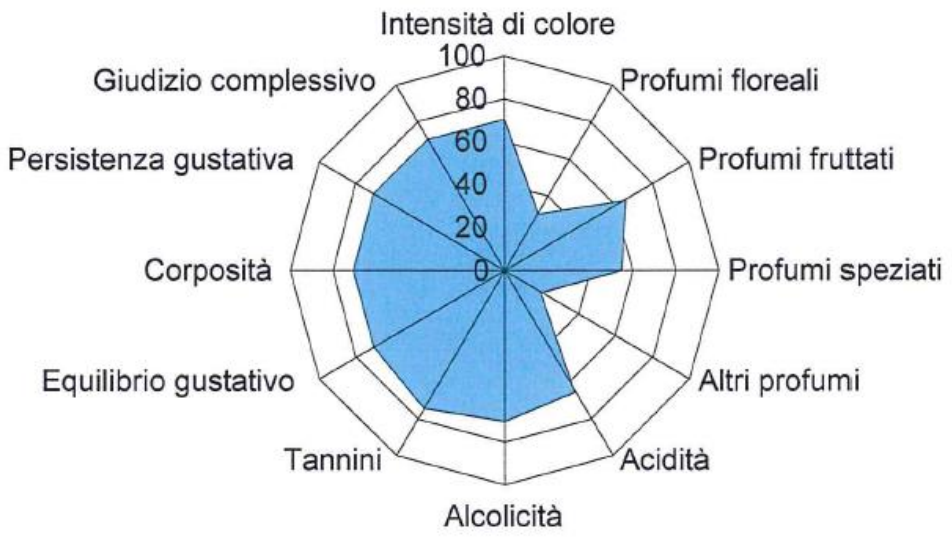
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II-III decade Marzo
Fioritura	II-III decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio - I decade Agosto
Maturazione	III decade Agosto - I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	232,45
Peso medio acino (g)	0,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,22

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,77
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	7,93
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	2,30
VINO	Antociani totali (mg/l)	235,4
	Polifenoli totali (mg/l)	2.054,3

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino equilibrato, di colore rubino abbastanza intenso. All'esame olfattivo risulta abbastanza persistente, con note fruttate e leggermente speziate. Abbastanza strutturato e con una quantità di tannini tale da renderlo particolarmente adatto all'invecchiamento.
Il clone, in virtù della morfologia di grappolo ed acino, nonché alla sostenuta acidità, risulta essere potenzialmente idoneo ad un prolungato mantenimento su pianta per l'ottenimento di uve stramature o passite, come quelle impiegate per le tipologie Dolce Naturale (riconosciuta come DOCG Primitivo di Manduria) e passito.