

PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. 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
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



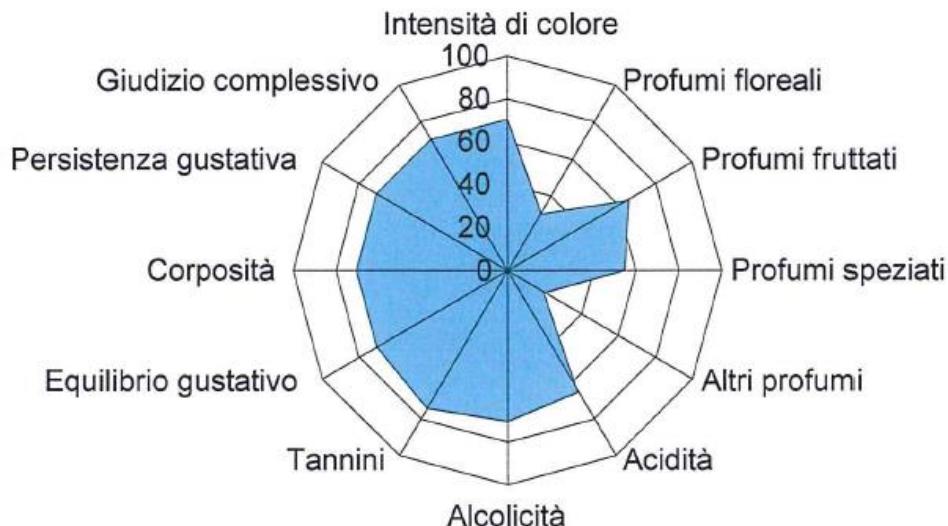
IL GRAPPOLO

- ▣ 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	EPOCA	
FENOLOGICA		
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		
Botrite	-	
Oidio	Media	
CARATTERISTICHE	CLONE	
PRODUTTIVE		
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	CLONE	
ENOCHIMICI		
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.