PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano; ERSA Ente Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Manduria (TA)

-CRAVIT-ERSA FVG 700

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Cutrufiano (LE)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto (ceppi/ha) 4545

Periodo di osservazione 2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** maggiormente compatto
- ✓ Fasi fenologiche leggermente anticipate
- ✓ Produttività leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, allungato, cilindrico, compatto, alato con due-tre ali corte o anche con una sola ala pronunciata
- Acino medio, sferoidale, non uniforme nella grossezza





CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	198
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	23,6
9	рН	3,34
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,3
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,1
	Ac. Malico (g/l)	2,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	453 ^(*)
M	Polifenoli totali (mg/l)	1.706 (*)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso intenso, tendente al violaceo, tipico, pieno, alcolico. Presenta un giusto equilibrio tra acidità, contenuto in flavonoidi, antociani e tannini. All'olfatto risulta leggermente speziato (cannella) e fruttato (ricorda la marasca e la ciliegia). Adatto all'invecchiamento.

^(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007

