PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 22/11/2026, 01:05. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CRAVIT-ERSA FVG 700



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)

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 CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,6
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	4,1
	Ac. Malico (g/l)	2,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	453 (*)
	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