PRIMITIVO N.

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



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano

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

Origine
Lizzano (TA)

I-CRAVIT G4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Turi (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	3200
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Elevato contenuto in antociani

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I-II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, corto e tozzo, di media compattezza, provvisto di un'ala
- Acino di dimensioni medie o poco più, sferico, non uniforme nella grossezza



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	1,86
Numero grappoli/ceppo	10,7
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	2,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,8
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,78
	Ac. Tartarico (g/l)	3,11
	Ac. Malico (g/l)	2,29
VINO	Antociani totali (mg/l)	455 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.684 (*)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso intenso, alcolico; in bocca pieno, caldo e armonioso, dai tannini non aggressivi. All'olfatto presenta profumi evoluti, interessanti e ricorda il glicine e il floreale in generale. Molto tipico e con buona tenuta all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007