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
Gioia del Colle (BA)

I-CRAVIT 1V

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 peso leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Produttività media

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o medio-grande, tozzo, cilindrico o piramidale, compatto, con un'ala spesso molto sviluppata
- Acino medio-grosso, tondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,33
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,7
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,56
	Ac. Tartarico (g/l)	4,06
	Ac. Malico (g/l)	2,43
VINO	Antociani totali (mg/l)	366 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.620 (*)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso violaceo intenso. Giustamente armonico, equilibrato, tendenzialmente sapido. Buona la struttura polifenolica e tannica. All'olfatto presenta una nota vegetale evoluta. Di grande tipicità; si presta all'invecchiamento.

(*) Dati medi relativi alle annate 2005 e 2007