

# PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 21/06/2026, 02:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

## Origine

San Pancrazio Salentino (Br)

CRSFA – Regione  
Puglia E210

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona resistenza a marciumi

## IL GRAPPOLO

### 🍇 Grappolo

Cilindrico-conico, compatto, non acinellato. Dotato spesso di ala a peduncolo allungato, talvolta bifido.

il grappolo appare più piccolo rispetto allo standard.

### 🍇 Acino

Piccolo, sferoidale, di colore blu-nero uniforme. Polpa soda e buccia consistente. Acino decisamente più piccolo dello standard di riferimento.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Agosto-I decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Inferiore
Oidio	Media

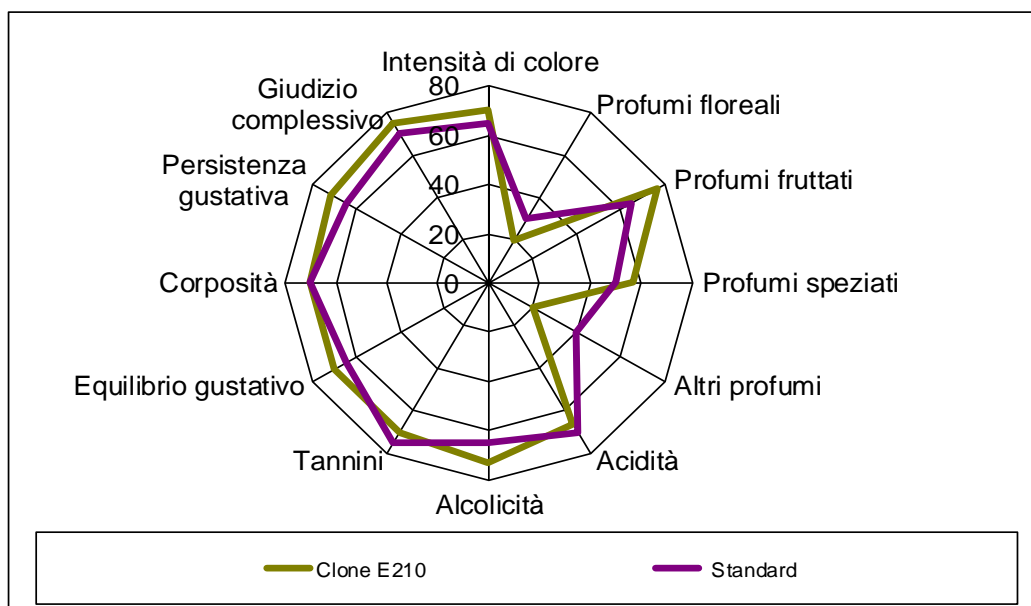
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	2,60
Numero grappoli/ceppo	10,00
Peso medio grappolo (g)	220,2
Peso medio acino (g)	1,32
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,95
Indice di Ravaz	4,95

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Brix)	22,73
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	6,67
	Ac. Tartarico (g/l)	4,86
	Ac. Malico (g/l)	2,35
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	226,8
	Polifenoli totali (mg/l)	2022,8

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il vino appare ampio di un colore rosso rubino molto intenso. Ha spiccati sensori fruttati in particolare di amarena, albicocca sciroppata e prugna secca. Lievi sono i toni speziati. Abbastanza fresco e tannico, presenta una buona struttura, un gusto equilibrato, e persistente. Idoneo all'invecchiamento.