

PRIMITIVO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:40. CREA/SNCV ©2011-2025.



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.



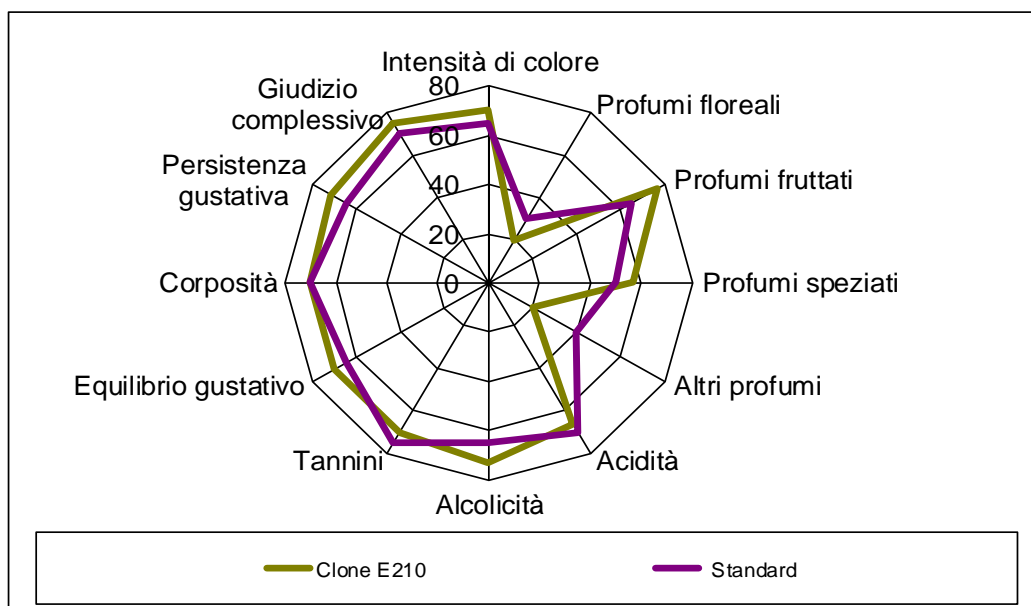
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Agosto-I decade Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	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
VINO	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.