

# PRIMITIVO N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Fragagnano (TA)

I-VCR 369

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trinitapoli (FG)
Forma di allevamento	Contropalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media o più
- ✓ Produzione elevata

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo più che medio, cilindrico, piramidale, semicompatto, munito di corte ali, spesso con una più evidente
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e uniformemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,50
Oidio	0,83

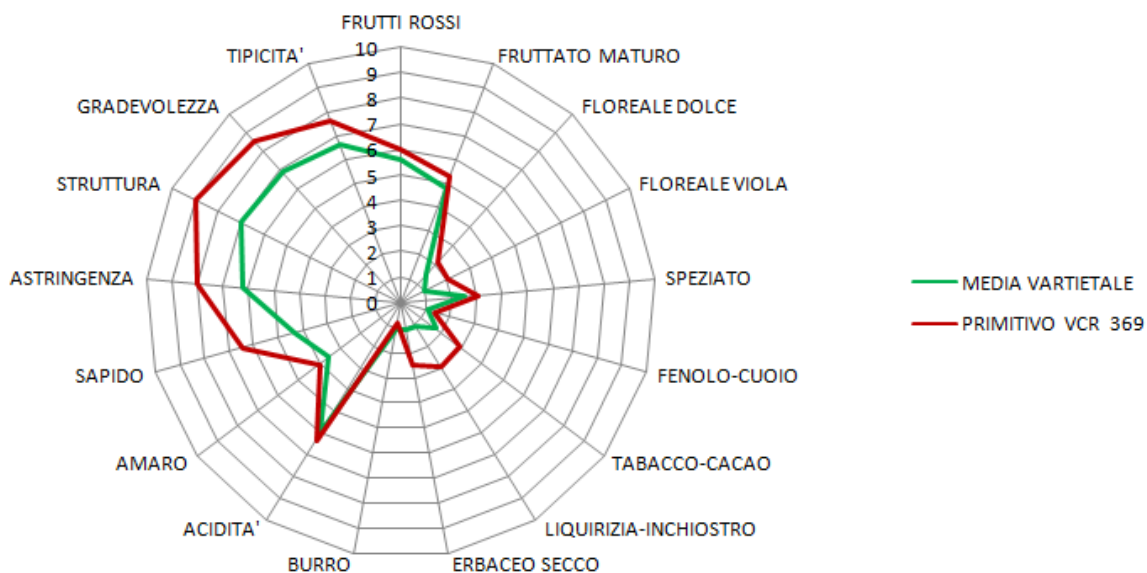
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE** **CLONE**

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	3,44
Numero grappoli/ceppo	13,3
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	660
Indice di Ravaz	5,21

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI** **CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,80
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,90
	Ac. Tartarico (g/l)	5,52
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,41
	Antociani totali (mg/l)	477 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.637 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



(\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Dalle uve di questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, di media acidità, corposi, speziati, di elevata gradazione alcolica e di buona struttura. Nel complesso aromatico risultano prevalenti il fruttato maturo, il floreale, i sentori di erbaceo, cacao e liquirizia. Adatto al medio e lungo invecchiamento o da taglio.