PRIMITIVO N.

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.

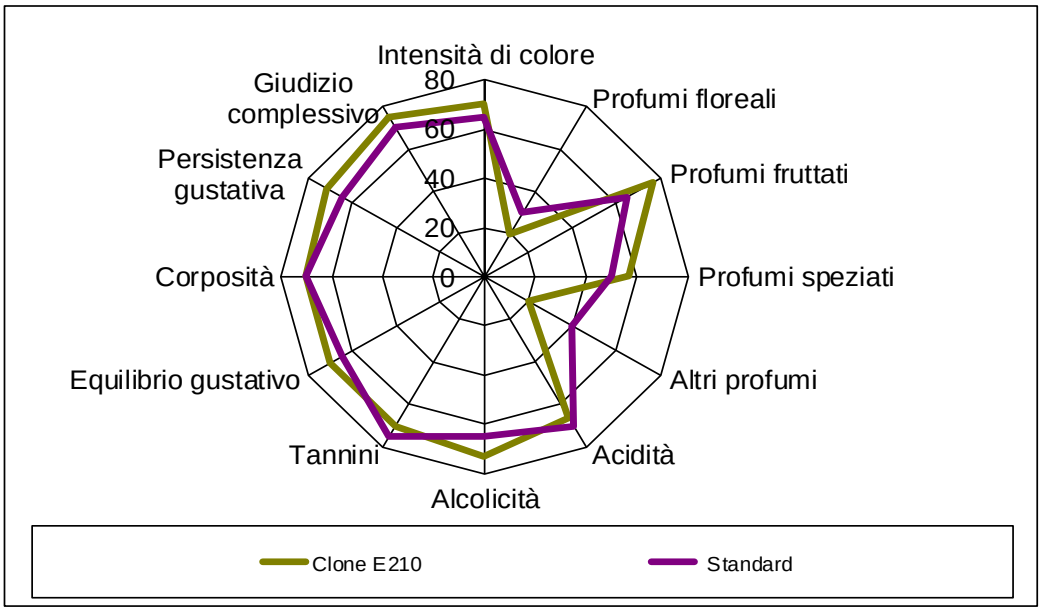
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Agosto-I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Inferiore
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
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.