

Vitigno PRIMITIVO clone UBA 46/H

CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, BIOLOGICHE E PRODUTTIVE

Clone isolato in agro di Gioia del Colle, in provincia di Bari.

Dalle osservazioni quadriennali nei campi di omologazione è stato possibile accertare che lo svolgimento delle principali fasi fenologiche del clone del quale si chiede l'omologazione non si è discostato da quello della varietà standard.

La fertilità delle gemme è risultata elevata e soddisfacente sull'intero capo a frutto, così come sulle prime quattro gemme dello stesso.

Per quanto attiene alle caratteristiche produttive, rispetto al tipo standard il clone si è distinto per le dimensioni (lunghezza e larghezza) ed il peso del grappolo superiori allo standard varietale. Elevato è anche risultato il peso medio dell'acino. Questi caratteri morfologici, in uno con alta fertilità reale delle gemme, hanno portato la produzione di uva per gemma del clone a sfiorare i 500 grammi.

I contenuti zuccherino ed acido del mosto del clone alla maturazione hanno toccato valori soddisfacenti della varietà.

GIUDIZIO ORGANOLETTICO DEL VINO

Vino di buona alcolicità che conferma le caratteristiche principali del relativo vitigno; all'opposto del previsto ha acidità sostenuta che gli è stata apportata, molto probabilmente, dal sistema di allevamento più espanso di quello tradizionale; colore rosso intenso; aroma evidente; buon sapore di fruttato; giusta tannicità.

Complessivamente il vino del clone ha presentato le caratteristiche di tipicità della varietà risultando enologicamente valido.

CARATTERI FENOLOGICI

Germogliamento	1-10/04
Fioritura	25 - 30/05
Invaiatura	20 - 30/07

Maturazione	20-30/09
FERTILITA' DELLE GEMME	
Fertilità reale intero capo a frutto	1,41
Fertilità reale nodi 1-4	1,35
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	
Lunghezza del grappolo (cm)	18,05
Larghezza del grappolo (cm)	11,75
Peso del grappolo (g)	352,4
Peso dell' acino (g)	2,56
Peso del graspo (g)	8,41
Acini x grappolo (n)	217,16
Vinaccioli x acino (n)	1,86
Produzione x gemma (g)	489,12
Mosto grado rifrattometrico (%)	19,5
Mosto: acidità totale (‰)	6,8
Mosto: pH	3,4
ANALISI DEL VINO	
Alcole in volume (%)	11,5
Acidità totale (‰)	7,1

pH	3,4
Estratto secco totale (g/l)	24,5
Ceneri (g/l)	2,4
Alcalinità ceneri (meq/l)	22,5

** Valori medi riferiti a 4 anni di rilievi (quadriennio 1989/92) in due ambienti ecologicamente differenziati, a Valenzano (BA) e ad Otranto (LE) e su 2 portinnesti (Berlandieri x Riparia157/11C e Berlandieri x Rupestris l40Ru)*