

Vitigno PRIMITIVO clone UBA 47/A

CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, BIOLOGICHE E PRODUTTIVE

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

Le principali fasi fenologiche del clone, rilevate nel corso del quadriennio di osservazioni nei due campi di omologazione, sono risultate svolgersi in periodi non diversi da quelli della media della popolazione della varietà standard.

La fertilità reale delle gemme è risultata elevata e soddisfacente tanto sull'intero capo a frutto quanto sulle prime quattro gemme dello stesso.

Per quanto attiene alle caratteristiche produttive, il clone è risultato caratterizzato da un grappolo di dimensioni e peso più vicini del precedente clone allo standard varietale.

Altrettanto può dirsi per il peso medio dell'acino. Di conseguenza, tenuto conto della variabilità del carattere, la produzione di uva per gemma del clone è risultata collocarsi all'interno, sebbene verso le classi di valori più alti dello standard varietale.

Elevati accumuli di zuccheri anche in presenza di sostenuti valori di acidità totale hanno caratterizzato il mosto del clone alla maturazione

GIUDIZIO ORGANOLETTICO DEL VINO

Vino di buona alcolicità che conferma le caratteristiche principali del vitigno; contrariamente alle previsioni il prodotto è risultato possedere, in positivo, acidità sostenuta, molto probabilmente apportatagli dal sistema di allevamento diverso e più espanso di quello tipico nelle zone in coltura 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	1,36
Fertilità reale nodi 1-4	1,25
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	
Lunghezza del grappolo (cm)	17,67
Larghezza del grappolo (cm)	11,02
Peso del grappolo (g)	316,90
Peso dell' acino (g)	2,37
Peso del graspo (g)	7,50
Acini x grappolo (n)	203,05
Vinaccioli x acino (n)	2,01
Produzione x gemma (g)	471,17
Mosto grado rifrattometrico (%)	20,2
Mosto: acidità totale (‰)	6,0
Mosto: pH	3,3
ANALISI DEL VINO	
Alcole in volume (%)	11,7
Acidità totale (‰)	7,5

pH	3,3
Estratto secco totale (g/l)	25,5
Ceneri (g/l)	2,5
Alcalinità ceneri (meq/l)	23,1

** 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 Riparia 157/11C e Berlandieri x Rupestris 14ORu).*