

# Vitigno PRIMITIVO clone UBA 47/B

## CARATTERISTICHE FENOLOGICHE, BIOLOGICHE E PRODUTTIVE

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

Nel corso delle osservazioni nei campi di omologazione, la fenologia del clone non si è discostata da quella della varietà standard.

Molto elevata è risultata la fertilità reale delle gemme vuoi sulle prime quattro gemme, vuoi sull'intero capo a frutto.

Per quanto attiene alle caratteristiche produttive, il clone non si è tanto distinto per le dimensioni ed il peso del grappolo o per il peso dell'acino, caratteri che sono risultati mantenersi ampiamente all'interno dei valori noti per la varietà, quanto piuttosto per la produzione di uva per gemma lasciata con la potatura, grazie alla elevata fertilità reale delle gemme.

Alla maturazione, il clone ha mostrato capacità di sintetizzare quantità di zucchero elevati con soddisfacenti contenuti acidici nel mosto.

## GIUDIZIO ORGANOLETTICO DEL VINO

Il prodotto "vino" è risultato possedere buona alcolicità, a conferma delle caratteristiche principali del vitigno; il vino è risultato inoltre possedere positivi valori di acidità, che possono essere stati indotti da un rallentamento dell'evoluzione dei processi di maturazione in pianta, causato dall'adozione, nei campi di omologazione, di forme d'allevamento espanse e con sistemi di potatura più ricca di quelle adottate nelle zone di coltura tradizionale del vitigno. Per quanto attiene alle altre caratteristiche, il vino ha presentato colore rosso intenso, aroma evidente, buon sapore di fruttato e 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 |
| Invaiaatura    | 20 - 30/07 |
| Maturazione    | 20-30/09   |

| FERTILITA' DELLE GEMME               |        |
|--------------------------------------|--------|
| Fertilità reale intero capo a frutto | 1,58   |
| Fertilità reale nodi 1-4             | 1,49   |
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE           |        |
| Lunghezza del grappolo (cm)          | 16,20  |
| Larghezza del grappolo (cm)          | 10,99  |
| Peso del grappolo (g)                | 274,9  |
| Peso dell' acino (g)                 | 2,20   |
| Peso del graso (g)                   | 7,26   |
| Acini x grappolo (n)                 | 162,80 |
| Vinaccioli x acino (n)               | 1,72   |
| Produzione x gemma (g)               | 426,13 |
| Mosto grado rifrattometrico (%)      | 21,0   |
| Mosto: acidità totale (‰)            | 6,4    |
| Mosto: pH                            | 3,3    |
| ANALISI DEL VINO                     |        |
| Alcole in volume (%)                 | 11,2   |
| Acidità totale (‰)                   | 6,8    |
| pH                                   | 3,3    |

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Estratto secco totale (g/l) | 26,2 |
| Ceneri (g/l)                | 2,5  |
| Alcalinità ceneri (meq/l)   | 26,2 |

*\* 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).*