

# VARIETÀ PRIMITIVO N.



## Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai COOP. Padergnone
- Az. Agr. Vivaistica Viticola Longobardi Antonio

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

## Origine

Manduria (TA)

I-Ampelos VCP-VL 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Manduria (TA)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2,40 x 0,80
Periodo di osservazione	2003 - 2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** taglia medio piccola, forma cilindro conica, alato (1 ala), semicompatto

**Acino** taglia medio piccola, forma sferica, buccia intensamente colorata, uniforme, di consistenza media

**Vigoria** medio bassa

**Fertilità** buona

**Produttività** medio bassa



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Precoce</b>
Fioritura	<b>Precoce</b>
Invaiaatura	<b>Precoce</b>
Maturazione	<b>I° - II° epoca</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Nella media varietale</b>
Oidio	<b>Nella media varietale</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,8</b>
Produzione per ceppo (Kg)	
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>245</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,1</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

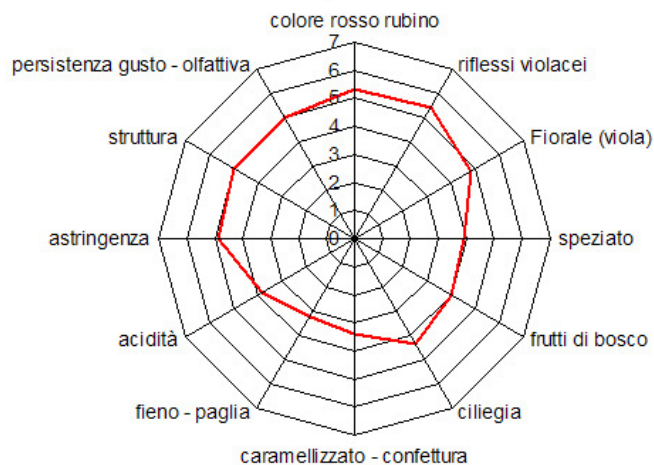
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,7</b>
	pH	<b>3,38</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,30</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>3,92</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>3,16</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>395</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.281</b>
Minivinificazioni svolte presso ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### **Primitivo Ampelos VCP-VL 1**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei. All'olfatto è intensamente fruttato con note di viola e di frutti a polpa rossa, elegantemente speziato, fresco, astringente per la buona dotazione di tannini e polifenoli, buona struttura. Si presta al medio invecchiamento. All'uvaggio aggiunge struttura.