

Primitivo

Sinonimi

Primaticcio, Primativo.

Origine e cenni storici

Di origine incerta, la sua introduzione in Puglia è forse riconducibile alla colonizzazione fenicia o alla successiva ellenica. E' certo che alla fine del Settecento, la selezione del vitigno fu fatta dal Primicerio Don Francesco Filippo Indellicati di Gioia del Colle.

E' opportuno sottolineare che tale selezione fu comunque condotta nell'ambito dei "vecchi vigneti" coltivati localmente, pertanto il vitigno esisteva in zona da diverso tempo, essendo appunto presente nei vecchi vigneti coltivati alla fine del Settecento.

Il *Primitivo* è identico al vitigno *Zinfandel* diffusi in California e in Australia.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce-media

Epoca di fioritura: precoce

Epoca di invaiatura: precoce

Epoca di maturazione: medio-precoce

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è di elevata qualità, ma quantitativamente incostante. Predilige terreni di medio impasto, argilloso-calcarei, profondi. Assicura i migliori risultati enologici con forme di allevamento a media e bassa espansione, con potatura ricca e corta.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 12 - 16 % vol.

pH: 3.2 - 3.4

Acidità totale: 6 - 9 g/l

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

La sua uva è impiegata esclusivamente per la trasformazione enologica. La vinificazione in purezza consente l'ottenimento di vino superiore, di elevata gradazione alcolica, con colore dal rosso rubino intenso al rosso violaceo, equilibrato, caldo, di ampio volume, persistente, ben strutturato per la presenza di tannini nobili armonizzati con il corpo. Il vino presenta aroma particolare con profumi di confettura di prugna, delicati sentori di frutti rossi, leggera nota speziata orientale, tenue sottofondo di fieno e tabacco.



Cantina Attanasio