

# PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 06:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## **Origine**

Cividale del Friuli (UD)

**CONEGLIANO 1**

**I-SV**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Ubicazione                     | Susegana (TV); Spresiano (TV) |
| Forma di allevamento           | -                             |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1700                          |
| Periodo di osservazione        | 1980-1987                     |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** con colatura contenuta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività discreta
- ✓ Buone gradazioni zuccherine ed acide dell'uva

### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura      | II decade Giugno |
| Invaiatura     | II decade Agosto |
| Maturazione    | I decade Ottobre |



## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo medio, piramidale, spargolo
- ✚ Acino medio, rotondeggiante

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,41  |
| Produzione per ceppo (Kg)        | 3,55  |
| Numero grappoli/ceppo            | 42    |
| Peso medio grappolo (g)          | 84,50 |
| Peso medio acino (g)             | -     |
| Peso legno potatura (g/ceppo)    | -     |
| Indice di Ravaz                  | -     |

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)     | 19,75 |
|              | pH                   | 3,12  |
|              | Acidità totale (g/l) | 7,50  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | -     |
|              | Ac. Malico (g/l)     | -     |

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino carico; profumo delicato; sapore persistente, di buona alcolicità, armonico.