

# PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 04:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

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

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## **Origine**

Località Togliano, Torreano (UD)

I-ISV-F 6

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1983-1987

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

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore e con minore colatura
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività superiore

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio, piramidale, alato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,09
Produzione per ceppo (Kg)	3,0
Numero grappoli/ceppo	27,3
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,40
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino carico; profumo delicato e complesso che ricorda il favo d'api, abbastanza tipico. Sapore altrettanto armonioso con tantissime sfumature floreali. Bilanciato di acidità, zuccheri ed alcool.