

PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Spessa (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 160

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più piccolo e più spargolo
- ✓ Fertilità reale superiore
- ✓ Potenziale produttivo basso

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, piramidale, spesso alato, da molto a semi spargolo
- 🍇 Acino piccolo, ellisoidale, buccia pruinosa, di colore verde dorato, talvolta punteggiata

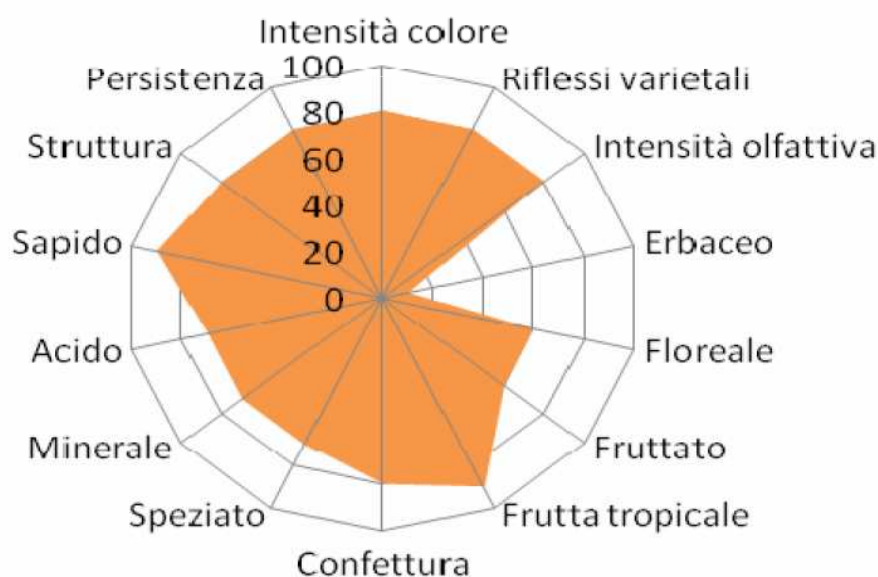


(*) Rispetto al clone di riferimento I – ISV-F 4

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	1,07
Numero grappoli/ceppo	17,1
Peso medio grappolo (g)	62
Peso medio acino (g)	1,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	1,13

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	27,15
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	10,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,45
	Ac. Malico (g/l)	4,17

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato carico. Presenta un'ottima complessità ed intensità aromatica in cui sono prevalenti le note di frutta tropicale e confetture ed a cui si aggiungono sensazioni, ben distinte, di vaniglia, vegetale secco e frutta gialla matura; meno intense risultano le sensazioni floreali. Al gusto presenta una media acidità ed un'ottima struttura e persistenza, con una dolcezza di fondo ben presente ma non stucchevole. Nel complesso il vino offre un'ottima gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore.