

# PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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

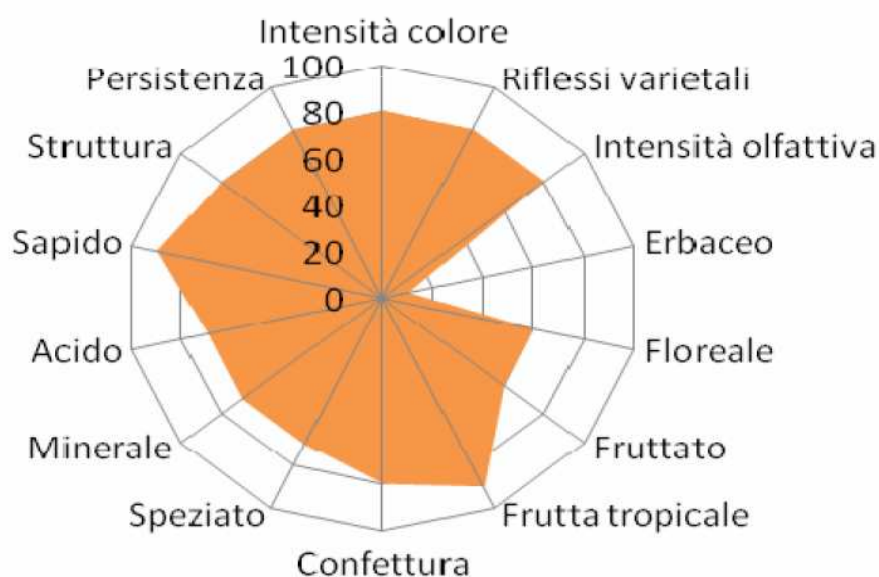


(\*) Rispetto al clone di riferimento I – ISV-F 4

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.