

# PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 17/04/2026, 04:20. 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 161

## 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

✓ Potenziale produttivo basso

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



## ***IL GRAPPOLO***

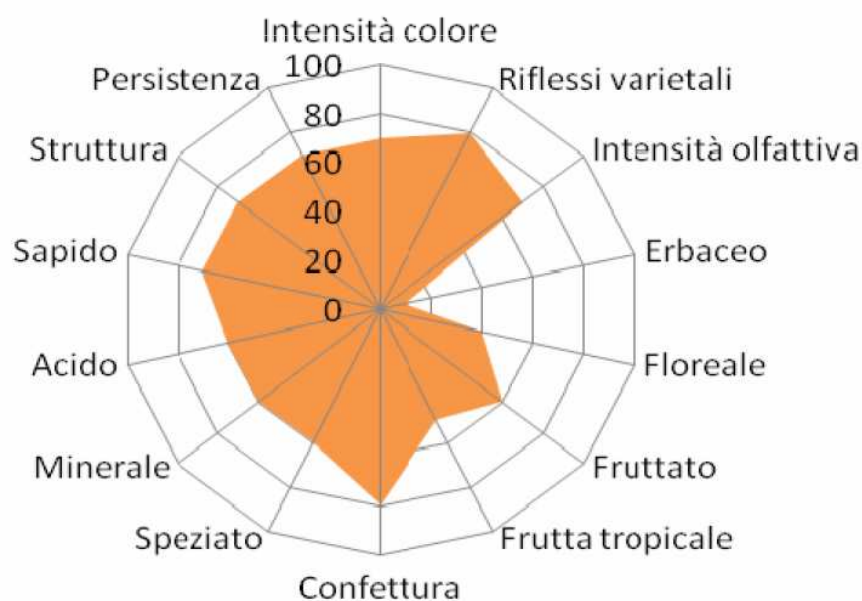
- 🍇 Grappolo piramidale, alato, da molto a semi spargolo
- 🍇 Acino piccolo, ellisoidale, buccia pruinosa, di colore verde dorato, talvolta punteggiata

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	1,44
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	85
Peso medio acino (g)	1,34
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	1,57

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	26,56
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	9,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,97
	Ac. Malico (g/l)	4,22

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo dorato con riflessi varietali molto intensi. Presenta una buona complessità aromatica, con sentori di confettura molto intensi, mentre meno intense risultano le note di fiori e spezie. In bocca presenta una buona dolcezza con una discreta acidità ed una struttura importante. Equilibrato ed elegante, il vino nel complesso risulta interessante.

Può essere consigliato come clone di base.