

PICOLIT B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:29. 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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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



IL GRAPPOLO

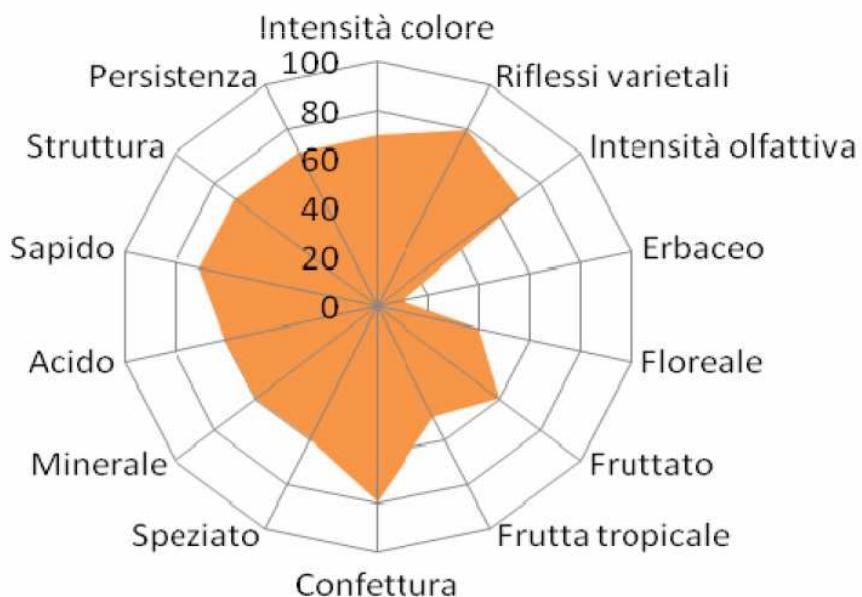
- Grappolo piramidale, alato, da molto a semi spargolo
- Acino piccolo, ellisoidale, buccia pruinosa, di colore verde dorato, talvolta punteggiata

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri ($^{\circ}$ 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 aromatico, 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.