PIGATO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Cisano sul Neva (SV)

I-CVT 55

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Magra (SP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1986-1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico o cilindrico medio-lungo, con una o due ali, talora presente ala lungamente peduncolata, compatto
- Acino medio-grande, sferoidale o ellittico corto; buccia di colore giallo con sfumature dorate o rosate e piccole macchie rugginose se esposta al sole

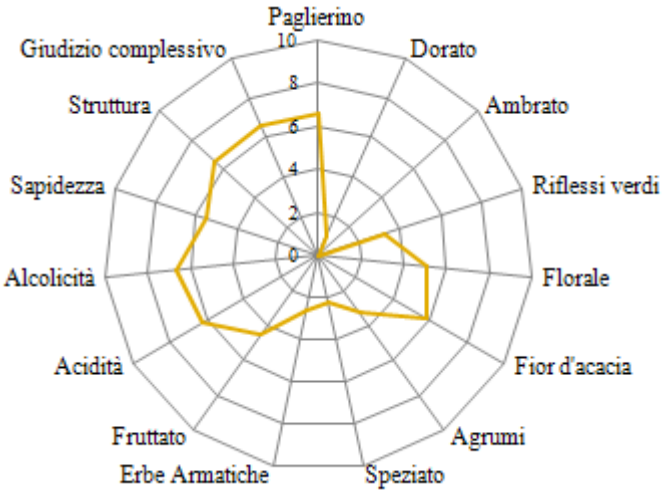


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,60
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	265
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	3,27

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,1
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	5,65
	Ac. Malico (g/l)	2,40

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino, abbastanza resistente all'ossidazione; profumi floreali e fruttati (note di agrumi), sentore di erbe aromatiche; di buona alcolicità (12.0 %), strutturato, di buona freschezza, gusto pieno, armonico e sapido.