

PIZZUTELLO B.

Documento aggiornato al: 05/02/2026, 05:41. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)



Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.106 del 07.05.2022

Origine Ortona (CH)

I-VCR 489

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Bitetto (BA)
Forma di allevamento	Tendone
Portinnesto	Kober 5BB
Sesto e Densità di impianto	2,5 m x 2,5m – (≈ 1600ceppi/ha)
Periodo di osservazione	2015-2017
Testimone di riferimento	Pizzutello b. standard

IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni in linea con la media della popolazione o leggermente superiore, spargolo, cilindrico-piramidale, con una o due ali.

- **ACINO:** L'acino è di media grandezza, caratterizzato dalla tipica forma allungata, appuntita e leggermente arcuata, con buccia abbastanza sottile e pruinosa, di colore verde-giallo. Il pedicello è medio-corto, la polpa è croccante, carnosa, di sapore neutro ma gradevole, abbastanza dolce
- **VINACCIOLI:** sono mediamente presenti uno-due vinaccioli, allungati, piriformi



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo:** medio-grande
- ✓ **Acino:** medio, dalla tipica forma allungata ed arcuata
- ✓ **Vigoria:** media
- ✓ **Fertilità:** media
- ✓ **Produttività:** media o superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II-III decade settembre

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE
Fertilità reale	1,43
Produzione (Kg/ceppo)	16,49
N° grappoli/ceppo	46
Peso medio grappolo (g)	362
Peso medio acino (g)	4,17
Peso legno potatura (g/ceppo)	2967
Indice di Ravaz	5,6

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE
Zuccheri (°Brix)	17,6
pH	3,41
Acidità totale (g/l)	4,9
Grado di spicellamento (gr)	365
Forza di schiacciamento (gr/cm ²)	1635

TECNICHE CULTURALI E ADATTAMENTO A CONDIZIONI PEDO-AMBIENTALI

Il clone presenta buona adattabilità alle diverse condizioni pedo-climatiche.

RESISTENZE E/O SENSIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI ED ABIOTICI

UTILIZZAZIONE

Il biotipo scelto presenta un grappolo di dimensioni in linea con la popolazione o leggermente superiore, spargolo, cilindrico-piramidale, con una o due ali. L'acino è di media grandezza, caratterizzato dalla tipica forma allungata, appuntita e leggermente arcuata, con buccia abbastanza sottile e pruinosa, di colore verde-giallo. Il pedicello è medio-corto, la polpa è croccante, carnosa, di sapore neutro ma gradevole, abbastanza dolce; sono mediamente presenti uno-due vinaccioli, allungati, piriformi. La fertilità è nella media della varietà. Possiede una buona resistenza allo spicellamento, il che rende il biotipo piuttosto adatto alla conservazione e alla manipolazione durante il confezionamento e trasporto.