PIZZUTELLO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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 spedicellamento (gr)	365
Forza di schiacciamento (gr/cm²)	1635

Tecniche colturali 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 spedicellamento, il che rende il biotipo piuttosto adatto alla conservazione e alla manipolazione durante il confezionamento e trasporto.