

# PIZZUTELLO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 11:04. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosututore**

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiaura	I decade agosto
Maturazione	II-III decade settembre

<i>PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI</i>	<i>CLONE</i>	<i>PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,43	Zuccheri (°Brix)	17,6
Produzione (Kg/ceppo)	16,49	pH	3,41
N° grappoli/ceppo	46	Acidità totale (g/l)	4,9
Peso medio grappolo (g)	362	Grado di spedicellamento (gr)	365
Peso medio acino (g)	4,17	Forza di schiacciamento (gr/cm <sup>2</sup> )	1635
Peso legno potatura (g/ceppo)	2967		
Indice di Ravaz	5,6		

## 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.