

# PIZZUTELLO B.



## 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 – ( $\approx$ 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

Invaiaura

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<br>(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<br>(gr)                 | 365  |
| Forza di schiacciamento<br>(gr/cm <sup>2</sup> ) | 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.