



Picolit

Origine e cenni storici

Non vi sono notizie certe sull'origine di questo vitigno; diverse sono comunque le citazioni in merito alle particolari caratteristiche dei vini dolci da esso ottenuti. Tra le numerose citazioni troviamo quella di Carlo Goldoni che lo definisce "gemma enologica più splendente del Friuli"; già nel '700 grazie al conte Fabio Asquini di Fagnana il *Picolit* era conosciuto in diverse corti europee e nelle mense Papali. Questo vitigno deve presumibilmente il proprio nome dalle piccole dimensioni di acino e grappolo, conseguenza dell'aborto fiorale per sterilità del polline.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Piccolit, Uva del Friuli, Piculit.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione di questo vitigno è limitata, a causa dei caratteristici aborti genetici, ad alcune zone delle province di Udine, Gorizia e Pordenone; le uve *Picolit* rientrano nella DOC *Colli Orientali del Friuli* e nelle rispettive sottodenominazioni *Cialla* e *Rosazzo e Collio*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso di colore bianco verdastro con sfumature rosate.

Foglia adulta media, pentagonale, trilobata o quinquelobata. Seno peziolare ad U. Lembo piano con profilo revoluto, lobi piegati a gronda e nervature color rosso chiaro.

Grappolo medio, piramidale, spesso alato, da spargolo a molto spargolo. *Acino* piccolo, ellissoidale, buccia pruinosa, medio spessore, epidermide verde dorata, lievemente punteggiata.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Presenta numerosi aborti fiorali		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

Risulta idoneo a molteplici tipologie di terreno e clima. Si presta a forme di allevamento a spalliera con potatura media o medio-lunga. A causa della sterilità del polline le produzioni sono limitate; necessita consociazioni con varietà che possano fungere da impollinatrici, per questo scopo nelle zone di coltivazione si utilizza il *Verduzzo friulano*.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Non presenta particolari problemi nei confronti delle principali malattie crittogamiche fuorché verso oidio al quale risulta particolarmente sensibile.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-22	3,2-3,6	5,0-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve, tradizionalmente sottoposte a sovraturazione per la produzione di vini da dessert, si ottengono solitamente vini dal colore giallo paglierino carico, dai sentori fruttati e speziati, dal sapore morbido e caldo.