

# ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:02. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 171 del 24/07/1987

## **Origine**

Mazzè (TO)

I-CVT TO 29

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Caluso (TO)
Forma di allevamento	Pergola
Densità di impianto (ceppi/ha)	850
Periodo di osservazione	1983-1985

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** resistente alla muffa grigia, si presta bene all'appassimento
- ✓ Apice e germoglio con pigmentazione antocianica debole
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

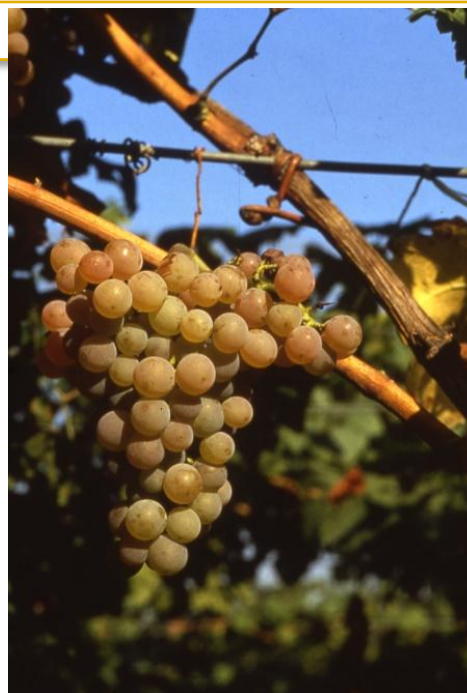
## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	Leggermente tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-precoce

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, moderatamente compatto, alato; talora ala lungamente pedunculata
- ✿ Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo, con sfumature dorate o rosate se esposta al sole



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
---------	----------

Oidio	Media
-------	-------

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,32
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	16,2
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	65
-----------------------	----

Peso medio grappolo (g)	250
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,30
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	-
-------------------------------	---

Indice di Ravaz	-
-----------------	---

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI****MOSTO**

Zuccheri (°Brix)	18,9
------------------	------

pH	2,98
----	------

Acidità totale (g/l)	12,80
----------------------	-------

Ac. Tartarico (g/l)	8,80
---------------------	------

Ac. Malico (g/l)	5,10
------------------	------

---

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini, limpido; intensi profumi floreali di fiori d'acacia, e fruttati per la presenza di note di mela verde; al gusto si presenta secco, fresco e sapido.