ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 04:34. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore
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)

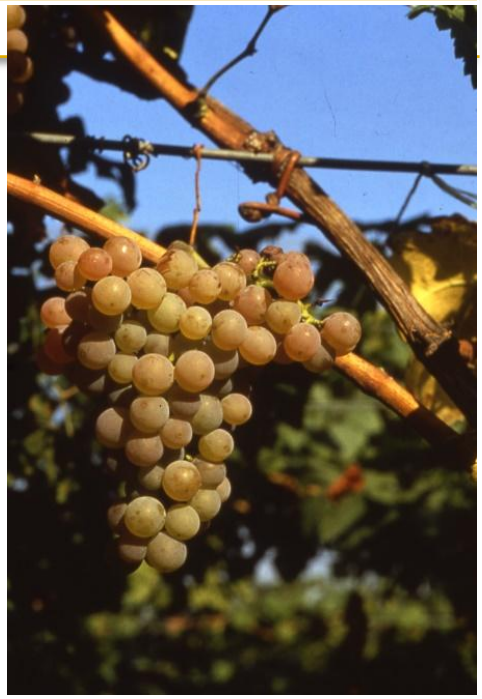
I-CVT TO 29

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
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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 fiorali di fiori d'acacia, e fruttati per la presenza di note di mela verde; al gusto si presenta secco, fresco e sapido.