

ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 01/05/2026, 15:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticultura 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

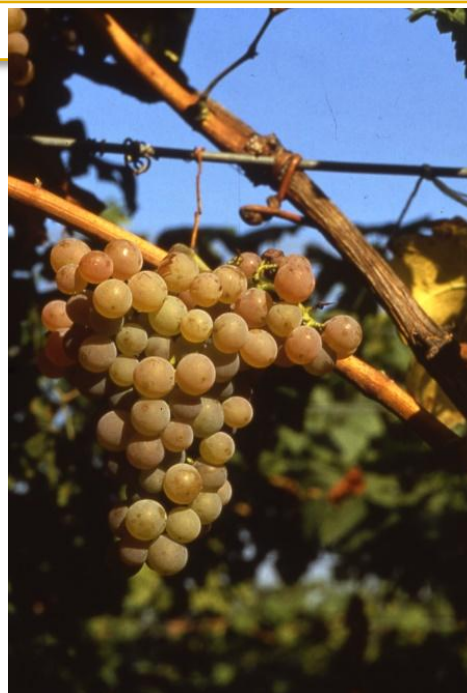
FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | Leggermente tardiva |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | 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.