ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 07:06. 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)

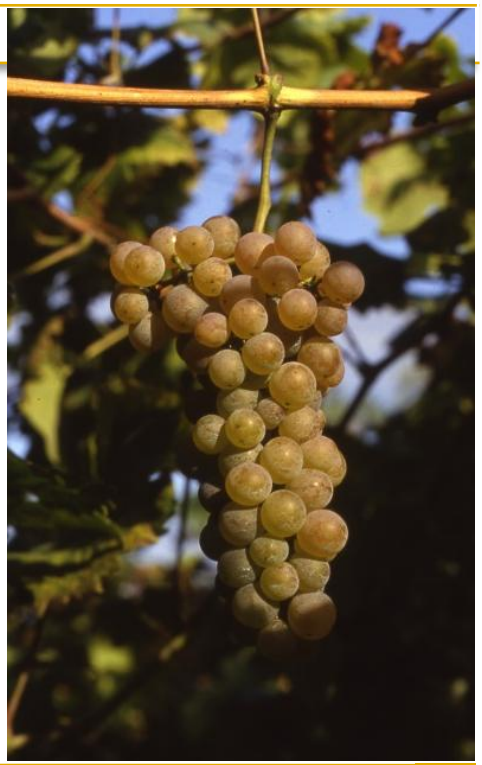
I-CVT TO 30

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

- ✓ Apice e germoglio con pigmentazione antocianica debole
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività elevata e costante



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Leggermente tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto, con una o due ali talora lungamente peduncolate
- Acino medio, sferoidale, pruinoso; buccia di colore giallo, con sfumature dorate o rosate se esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	15,8
Numero grappoli/ceppo	66
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,8
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	13,00
	Ac. Tartarico (g/l)	9,00
	Ac. Malico (g/l)	5,60

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini, limpido e brillante; intensi profumi di fiori d'acacia e fiori di campo, fruttati per la presenza di note di pera e frutta esotica; al gusto si presenta secco, gradevolmente fresco e minerale.