

# ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 31/12/2025, 03:47. CREA/SNCV ©2011-2025.

## Cosutitore



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

I-CVT TO 55

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Caluso (TO)

## 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 molto intensa
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media ma costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-piccolo, piramidale, con una o due ali, compatto
- ❖ Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo-dorato, con sfumature rosate se esposta al sole



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Sensibile
Oidio	Media

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,07
Produzione per ceppo (Kg)	13,9
Numero grappoli/ceppo	67
Peso medio grappolo (g)	204
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI CLONE

#### ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,6
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	14,2
	Ac. Tartarico (g/l)	9,40
	Ac. Malico (g/l)	6,10

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; intensi profumi fiorali e fruttati, grazie alle note di note di mela verde e frutta esotica; al gusto presenta discreta struttura, spiccata acidità e mineralità. Si presta bene alla spumantizzazione.