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
Caluso (TO)

I-CVT TO 55

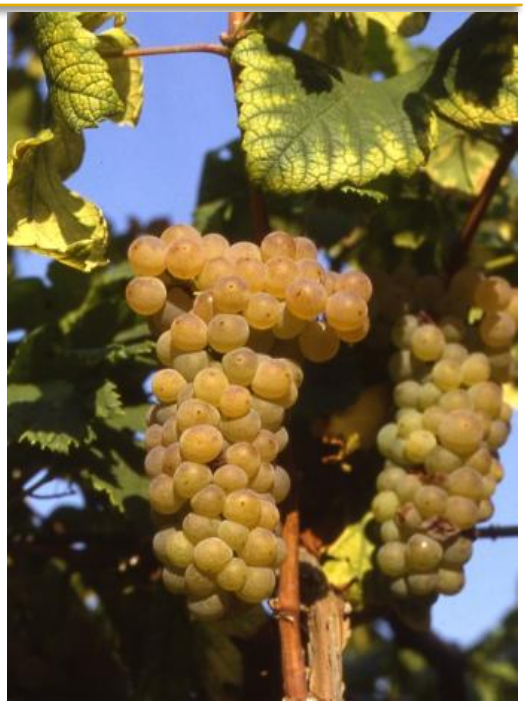
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Sensibile
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.