

ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 12:03. CREA/SNCV ©2011-2022.



Cosuitore

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

Piverone (TO)

I-CVT TO 71

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 poco intensa
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata e costante

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|------------------------|
| Germogliamento | Leggermente anticipata |
| Fioritura | Leggermente anticipata |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Media |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, con una o due ali brevi, compatto
- ✿ Acino medio, ellissoidale corto; 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 | 1,48 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 14,8 |
| Numero grappoli/ceppo | 68 |
| Peso medio grappolo (g) | 214 |
| Peso medio acino (g) | 2,40 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

| | | |
|-------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 18,7 |
| | pH | 3,02 |
| | Acidità totale (g/l) | 13,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 9,20 |
| | Ac. Malico (g/l) | 5,60 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con evidenti riflessi verdolini; intensi profumi di fiori di campo e frutta, in particolar modo pera e frutta esotica; al gusto presenta discreta struttura, spiccata acidità e mineralità. Si presta bene alla spumantizzazione.