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
Piverone (TO)

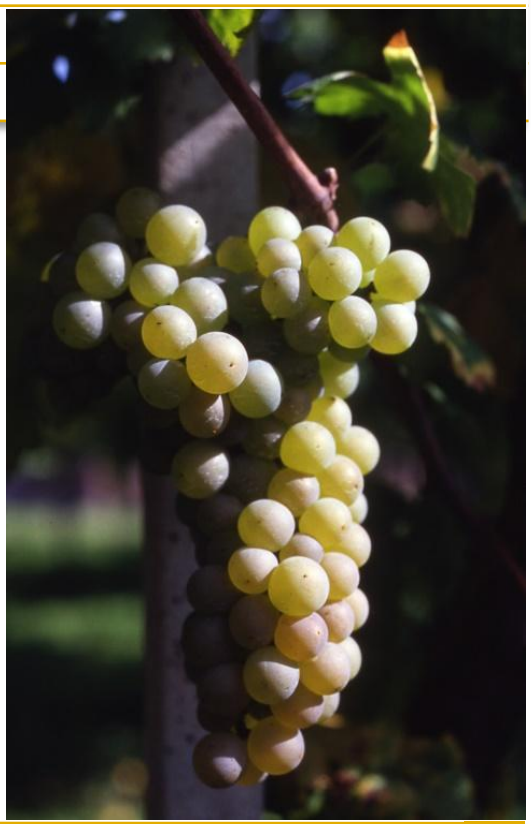
I-CVT TO 71

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 FENOLOGICA	*EPOCA*
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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Sensibile
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.