

# ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **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.