# ERBALUCE B.

*Documento aggiornato al: 23/11/2026, 07:06. CREA/SNCV ©2011-2026.*

I-VCR 431



**Costitutore**
Vivai Cooperativi di Rauscedo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 256 del 02/11/2017

**Origine**
Az. Vitivinicola Falconieri, S. Giorgio Canavese (TO)

## *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Az. Agr. Domenico Bordone, Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento e Portinnesto | Guyot con 9 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102 |
| Densità e Sesto di impianto | 5000 ceppi/ha; 0.8 x 2,5 m. |
| Periodo di osservazione | 2010-2012 |

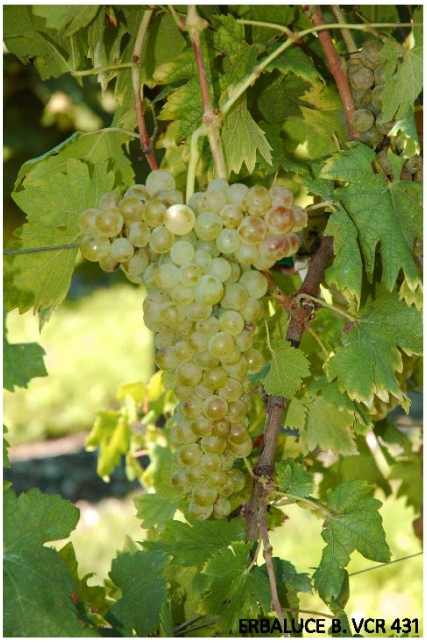
## *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

| | |
|---|---|
| ✓ Vigoria | Buona |
| ✓ Fertilità | Ottima |
| ✓ Produttività | Superiore alla media varietale |

| *FASE FENOLOGICA* | *EPOCA* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | III decade di Maggio |
| Invaiatura | III decade di Luglio |
| Vendemmia (**) | II decade di Settembre |

## *IL GRAPPOLO*

- Grappolo grande, compatto, cilindrico piramidale, allungato, alato.
- Acino piccolo, sferoide, con buccia di colore giallo dorato, con sfumature rosate o ambrate se esposta al sole, pruinosa.



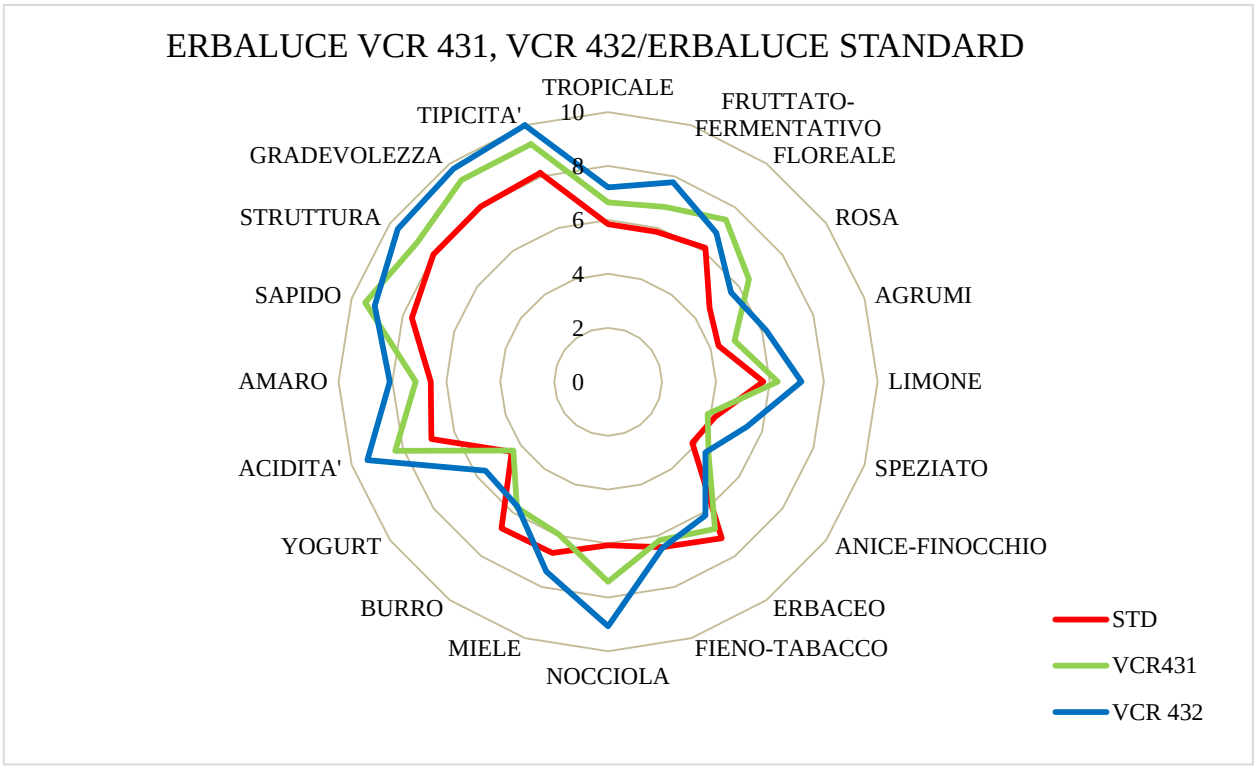
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE (*) |
|---|---|
| Botrite | 0,67 |
| Oidio | 0,83 |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE (*) |
|---|---|
| Fertilità reale media | 1,00 |
| Fertilità basale | 0,91 |
| Fertilità potenziale | 0,94 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,01 |
| Peso medio grappolo (g) | 222 |
| Peso medio acino (g) | 1,98 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 500 |
| Indice di Ravaz | 4,02 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Babo) | 18,6 |
| | pH | 3,19 |
| | Acidità totale (g/l di Ac.Tartarico) | 7,5 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,12 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,73 |
| VINO (**) | Grado alcool (% vol) | 12,55 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,27 |
| | Acido Tartarico (g/l) | 3,22 |
| | Acido malico (g/l) | 1,21 |
| | pH | 3,27 |
| | Estratto netto (g/l) | 18,19 |

## *DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE*

Dà un vino giallo paglierino, complesso, fine ed armonico. Al naso spiccano i profumi delicati di fiori di campo e della rosa. Il sapore è fresco, le sensazioni sono sostenute dall'accentuata sapidità e il finale richiama i sentori della frutta secca e note leggere di miele. Buona la struttura.




(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012 (**) Dati medi relativi al biennio 2010/2011