

# ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:43. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-VCR 431

## 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
Invaiaura	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.



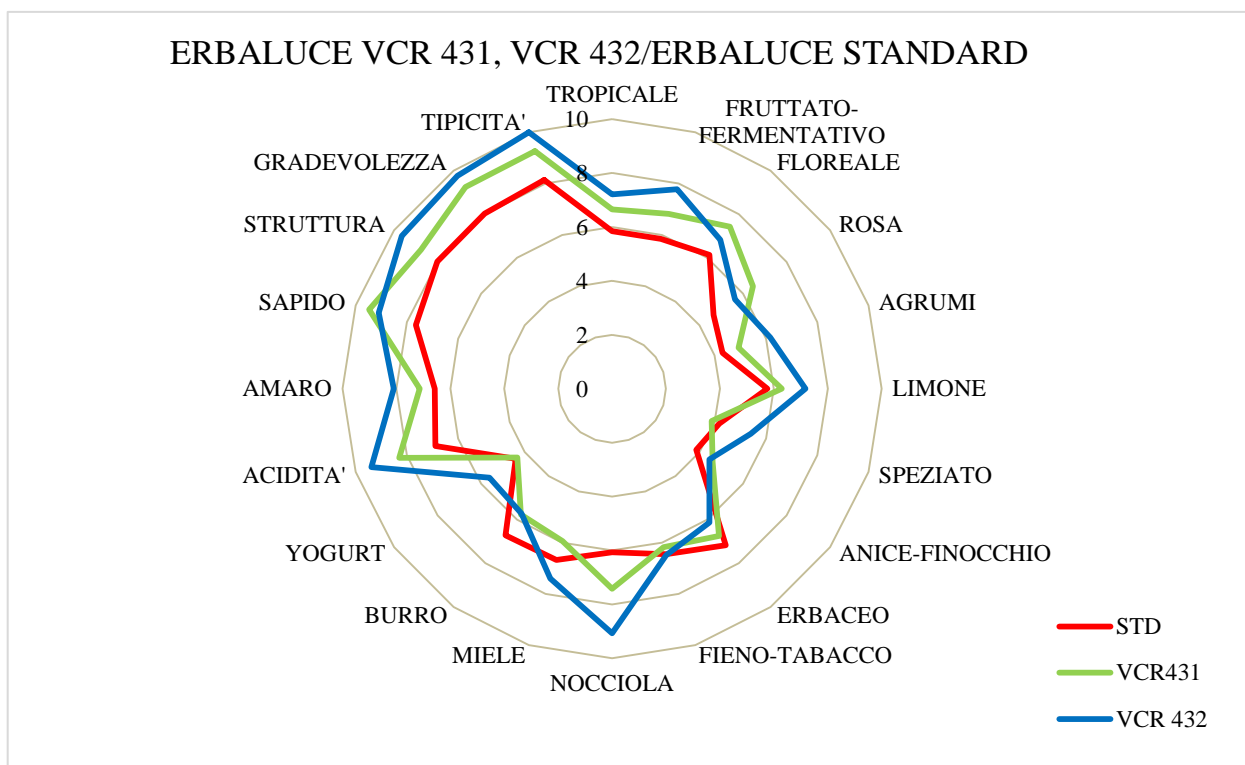
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,67
Oidio	0,83

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE (*)</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<b>MOSTO (*)</b>	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
	Grado alcool (% vol)	12,55
<b>VINO (***)</b>	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