ERBALUCE B.

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

I-VCR 432



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	Media
✓ Fertilità	Contenuta, ma costante
✓ Produttività	Buona, leggermente al di cotto della media varietale

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia (**)	II decade di Settembre



Il Grappolo

- Grappolo medio, cilindrico piramidale, allungato, alato, semispargolo.
- Acino grande, sferoide, con buccia di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, pruinosa.

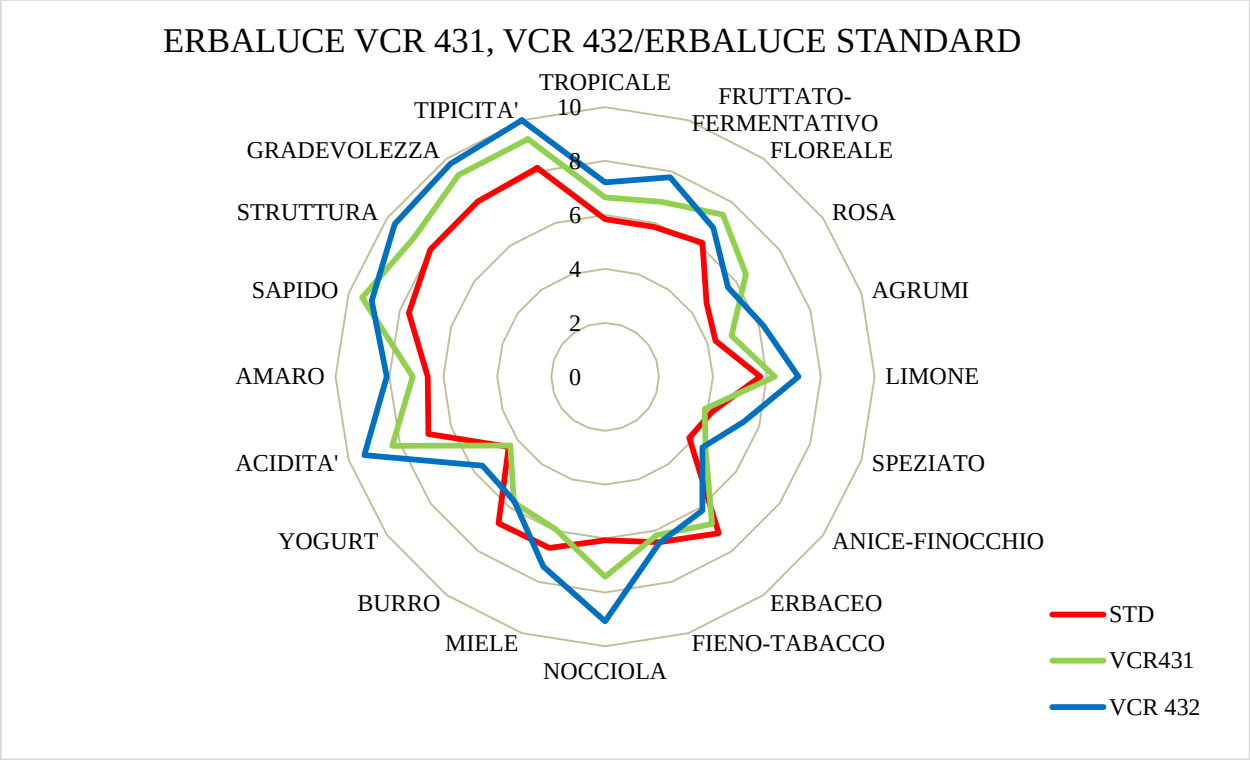
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,58
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	0,91
Fertilità basale	0,86
Fertilità potenziale	0,85
Produzione per ceppo (Kg)	1,78
Peso medio grappolo (g)	217
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	460
Indice di Ravaz	3,88

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	18,8
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,34
	Ac. Malico (g/l)	1,51
VINO (**)	Grado alcool (% vol)	12,67
	Acidità totale (g/l)	7,05
	Acido tartarico (g/l)	3,27
	Acido malico (g/l)	0,85
	pH	3,31
	Estratto netto (g/l)	18,35

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è giallo paglierino, intenso, beverino, di buona struttura. Il profilo aromatico è ampio, con spiccate note fruttate ed agrumate, fra cui pesca e limone, accompagnate da sentori speziati, di nocciola, mandorle e miele. L'ottimo livello di acidità e sapidità contribuiscono a prolungare la persistenza del vino, accentuandone anche la freschezza.



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