

ERBALUCE B.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 11:26. CREA/SNCV ©2011-2022.



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 432

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 sotto della media varietale

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	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.



ERBALUCE B. VCR 432

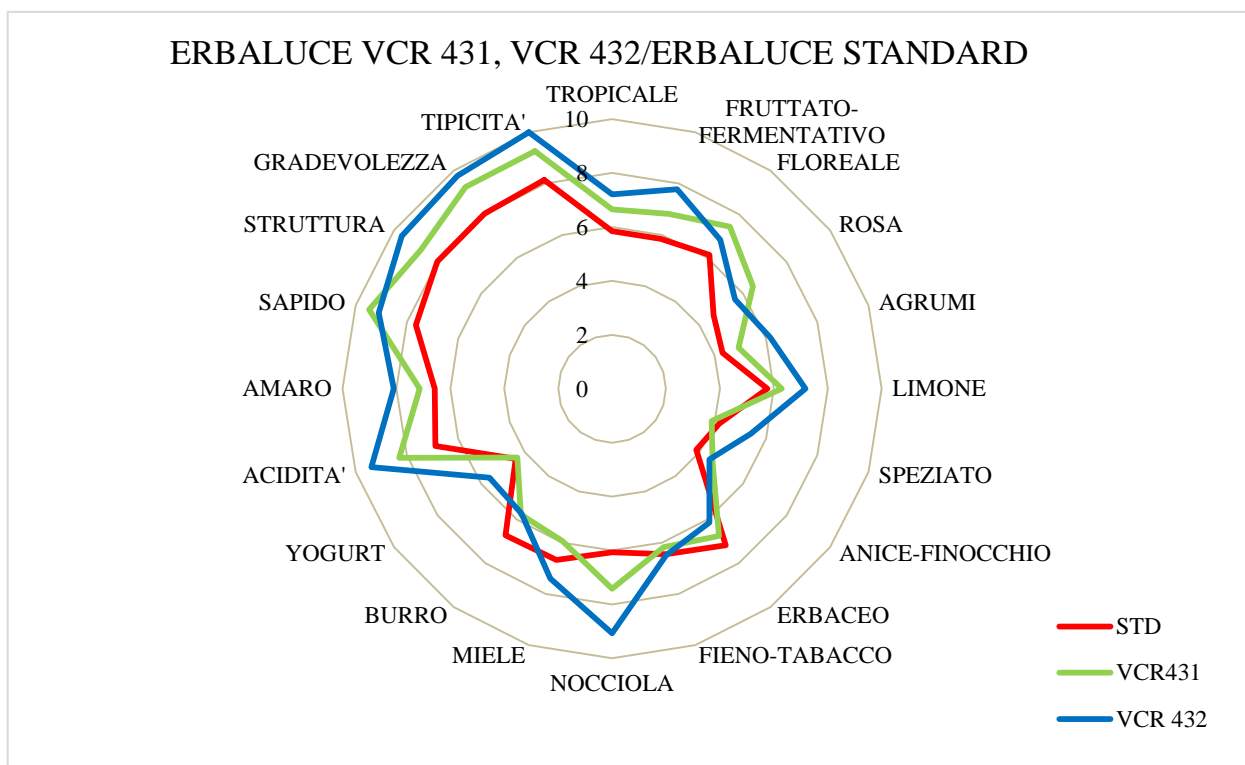
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>
Botrite	0,58
Oidio	0,83

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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO (*)</i>	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
<i>VINO (**)</i>	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