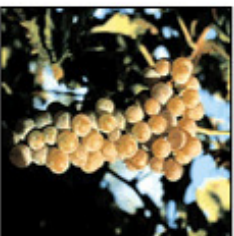


ERBALUCE CVT TO 30



Costitutore: Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite-Consiglio Nazionale delle Ricerche, Grugliasco (Torino)

Origine: Mazzè (Torino)

Anno di omologazione: 1987 (D.M. 3/7/1987)

Nucleo di premoltiplicazione: CE.PRE.MA.VI. - Guarone (Cuneo)

Vigneto di riferimento: Caluso (Torino); pianura, terreno sabbioso, pergola, densità di impianto 850 ceppi/ha; periodo di osservazione 1983-85

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI

Germoglio: pigmentazione antocianica debole (simile al CVT 29).

Foglia adulta: medio-grande e quinquelobata, nervature rosate alla base (simile al CVT 29).

Grappolo a maturità: medio-grande (238 g), piramidale con una o due ali talora lungamente peduncolate, mediamente compatto; acino sferoidale, medio (d.e./d.l. = 0,98; peso 2,40 g); buccia con sfumature dorate o rosate se esposta al sole.

FENOLOGIA

Germogliamento leggermente tardivo, le altre fasi sono pari alla media varietale.

ATTITUDINI CULTURALI

Vigorìa: media.

Produttività: elevata e costante (15,8 kg/ceppo), precoce nell'entrata in produzione.

Fertilità reale: 1,36.

Comportamento alla propagazione: buono in combinazione con Kober SBB e 420 A.

Tolleranza alla muffa grigia del grappolo: pari alla media varietale.

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Mosto: accumulo zuccherino medio-elevato (18,8 ‰), quadro acido nella media quindi tipicamente pronunciato (pH 2,99 - ac. tartarico 9,00 g/l - ac. malico 5,60 g/l).

Vino (da microvinificazione): colore giallo paglierino scarico, resistente all'ossidazione; profumo fine ma non particolarmente intenso; gradazione alcolica adeguata (11,0 ‰), acidità pronunciata sebbene nella media (pH 2,90 - acidità tot. 9,48 g/l), gusto pieno ed equilibrato, ben strutturato.

Testi e immagini sono tratti da "Quaderni della Regione Piemonte"

Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura