

## ERBALUCE CVT TO 29



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

**Origine:** Mazze (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.

**Foglia adulta:** grande e quinquelobata, nervature rosate alla base.

**Grappolo a maturità:** medio-grande (250 g), piramidale con una o due ali talora lungamente peduncolate, moderatamente compatto; acino sferoidale, medio (d.e./d.l. = 0,98; peso 2,30 g); buccia con sfumature dorate o rosate se esposta al sole.

### FENOLOGIA

Germogliamento leggermente tardivo, ma maturazione anticipata.

### ATTITUDINI CULTURALI

**Vigorìa:** medio-elevata.

**Produttività:** elevata e costante (16,2 kg/ceppo), risulta il più produttivo dei cloni CVT.

**Fertilità reale:** 1,32.

**Comportamento alla propagazione:** buono in combinazione con Kober 5BB, meno con 420 A.

**Tolleranza alla muffa grigia del grappolo:** buona, il grappolo si presta bene all'appassimento.

### ATTITUDINI ENOLOGICHE

**Mosto:** accumulo zuccherino medio-elevato (18,9 %), quadro acido nella media quindi tipicamente pronunciato (pH 2,98 - ac. tartarico 8,80 g/l - ac. malico 5,10 g/l).

**Vino (da microvinificazione):** colore giallo paglierino molto scarico; profumo fine e intenso; gradazione alcolica elevata (11,3 %), acidità pronunciata sebbene nella media (pH 2,94 - acidità tot. 9,14 g/l), gusto pieno ed equilibrato; il grappolo moderatamente compatto e resistente alla muffa grigia rende l'uva adatta all'essiccamento per la produzione del Caluso Passito.

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

Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura