



ERBALUCE

Coltivata da molto tempo nel comune di Caluso e nelle zone limitrofe, ha origine locale pur avendo una certa somiglianza con alcuni Trebbiani. Presenta un grappolo più che medio, cilindrico, alato, di media compattezza; acino sferoide, di colore giallo ambrato, talvolta sfumato in rosa; buccia trasparente con ombelico persistente; polpa un po' croccante, di sapore semplice. Vitigno molto vigoroso, a produzione buona ma incostante, a germogliamento medio-precocce; preferisce forme di allevamento espanse e potature lunghe. Abbastanza precoce la maturazione; l'uva viene spesso appassita in fruttai per ottenere il noto vino passito. Dà un vino bianco secco, di colore giallo paglierino, di delicato profumo, morbido, un po' amarognolo. Se l'uva viene appassita, dà un vino speciale di antica fama.

Cloni in moltiplicazione: Erbaluce VCR431, VCR432, CVTTO29, CVTTO30, CVTTO71.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	251	361	243	341	150