DURELLA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Vicenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 180 del 04/08/1987

Origine
San Giovanni Ilarione (VR)

I-ISV C VI 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ponte di Barbarano (VI); Arzignano (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2200
Periodo di osservazione	1982-1984

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio superiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività elevata e costante

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, compatto, alato
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	15,10
Numero grappoli/ceppo	50
Peso medio grappolo (g)	302
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	16,39
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	17,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero caratteristico; sapore leggermente tannico, di acidità sostenuta.
Per la sua acidità è molto adatto per la produzione di vini spumanti.