# **DURELLA B.**

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

### 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

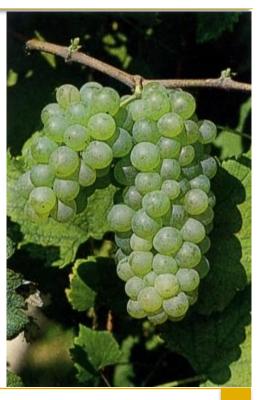
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
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 CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	16,39
2	рН	2,91
MOSTO	Acidità totale (g/l)	17,0
Ĭ	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.

