

DURELLA B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:15. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuitore

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

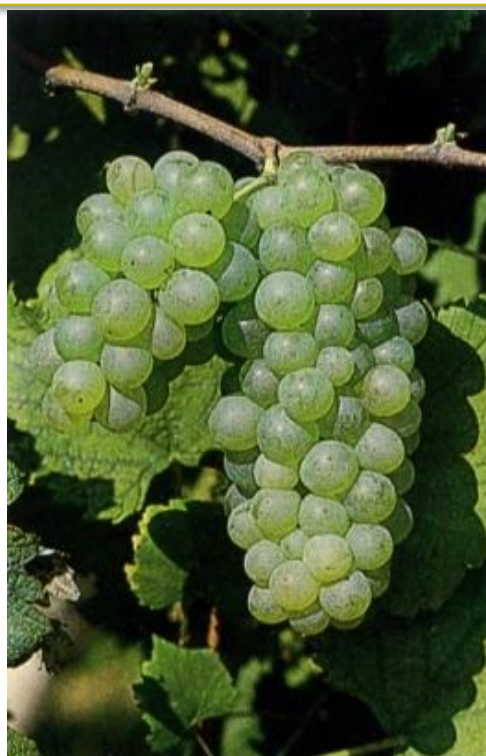
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
Invaiaura	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
ENOCHIMICI

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.