DURELLA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. 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
Chiampo (VI)

I-ISV C VI 13

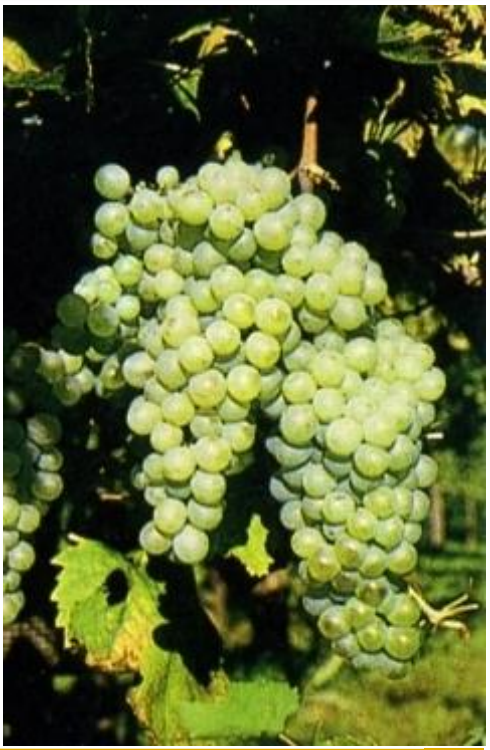
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Elevato contenuto zuccherino dell'uva

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, a volte alato, mediamente compatto
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	14,3
Numero grappoli/ceppo	51
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	16,92
	pH	16,0
	Acidità totale (g/l)	2,86
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero, caratteristico; sapore un po' tannico, di acidità sostenuta.
Si presta sia per la produzione di vini tranquilli che per spumanti.