# **DURELLA B.**

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 14:59. 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

Chiampo (VI)

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

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	16,92
2	рН	16,0
MOSTO	Acidità totale (g/l)	2,86
M	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.