

# DURELLA B.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 01:29. CREA/SNCV ©2011-2023.



## **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**

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**

## **EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	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**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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.