

DURELLA B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:16. 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

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

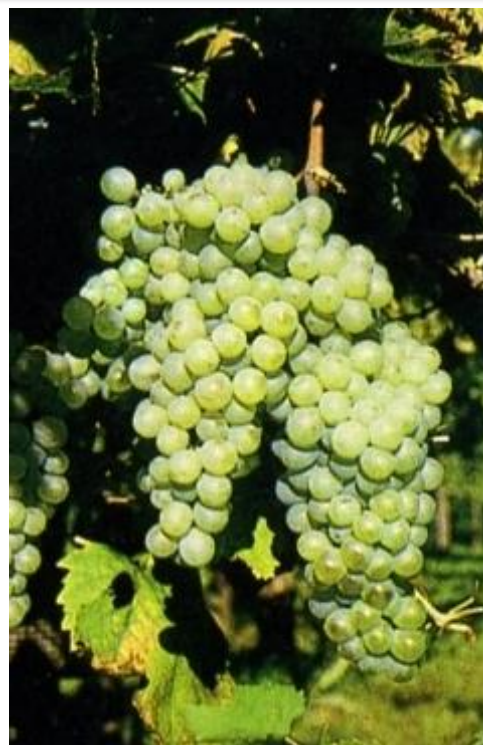
EPOCA

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

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| 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.