

# DURELLA B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 22:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Trissino (VI)

I-**ISV-C VI 8**

## **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 inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore

<b>FASE</b>	<b>EPOCA</b>
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio-piccolo, non molto compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	9,8
Numero grappoli/ceppo	48,7
Peso medio grappolo (g)	201,1
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	16,94
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	13,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino scarico; aroma leggero caratteristico; sapore non molto alcolico, serbevole, di buona acidità.