DURELLA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi di Rauscedo
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine
Az..Lorenzo Mecenero- Roncà (VR).

I-VCR 238

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Lorenzo Mecenero, Roncà (VR).
Forma di allevamento e Portinnesto	Pergola con 18 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3,5 m; 2900 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2012/2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Biotipo vigoroso
✓ Fertilità	Buona e costante
✓ Produttività	Elevata

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	II decade di Agosto
Maturazione	III decade di Settembre II decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, leggermente allungato, di peso superiore rispetto alla media della popolazione, tendenzialmente compatto, spesso con una o due ali.
- Acino grosso, ovoidale, con buccia molto spessa, giallo-dorata.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
Botrite	1,33%
Oidio	0,83%

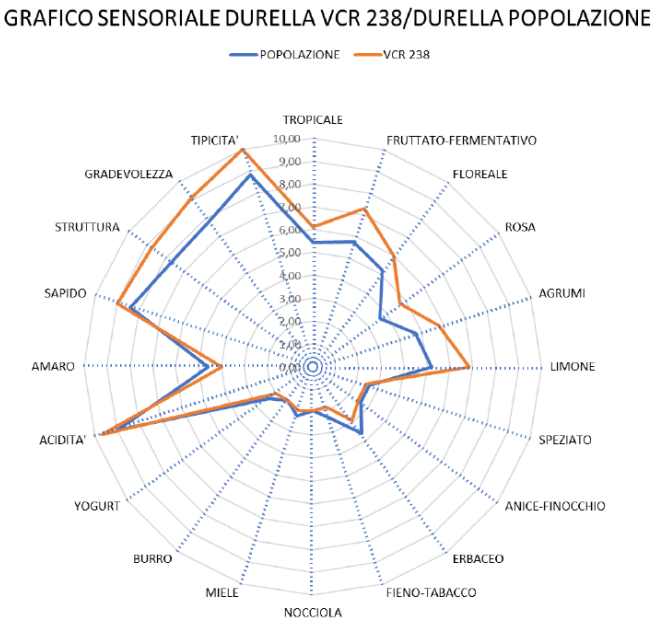
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,65
Fertilità potenziale	1,83
Produzione per ceppo (Kg)	11,92
Peso medio grappolo (g)	404
Peso medio acino (g)	2,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1600
Indice di Ravaz	7,45

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	11,65
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,20
	Estratto netto (g/l)	22,6
	Ac. Tartarico (g/l)	3,4
	Ac. Malico (g/l)	3,415

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	17,33
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	8,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,95
	Ac. Malico (g/l)	3,03

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto ed elevata l'acidità totale. Il vino ottenuto è caratterizzato da gradevoli note agrumate con sentori floreali. In bocca è morbido, con un'importante acidità, la struttura e la sapidità sono superiori rispetto alla media. È un'uva che bene si presta alla spumantizzazione.



(*) Dati medi relativi al biennio 2013/2014 (**) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2012/2014