Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Lorenzo Mecenero, Roncà (VR).

Forma di allevamento e 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

- Magnetical 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 (%)	<i>CLONE</i> (**)
Botrite	1,33%
Oidio	0,83%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	<i>CLONE</i> (**)
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

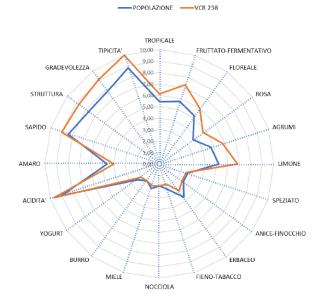
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(*)
	Grado alcolico	11,65
ONI/	pН	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,20
	Estratto netto (g/l)	22,6
	Ac. Tartarico (g/l)	3,4
	Ac. Malico (g/l)	3,415

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
2	Zuccheri (°Babo)	17,33
	рН	3,07
MOSTC	Acidità totale (g/l)	8,5
M	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.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 238/DURELLA POPOLAZIONE



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

