

DURELLA B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 05:47. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosuitore

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.



DURELLA B. VCR 238

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

Botrite

1,33%

Oidio

0,83%

CARATTERISTICHE**CLONE (**)****PRODUTTIVE**

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

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

VINO

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****(**)**

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

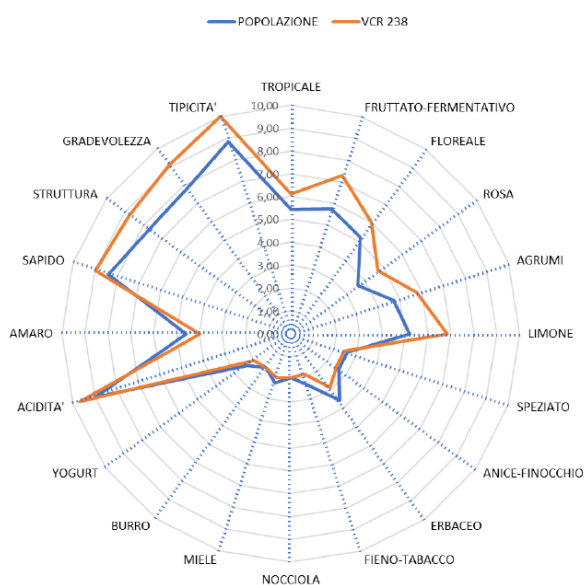
MOSTO

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