

Documento aggiornato al: 09/01/2026, 06:58. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

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
Invaiaura	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)

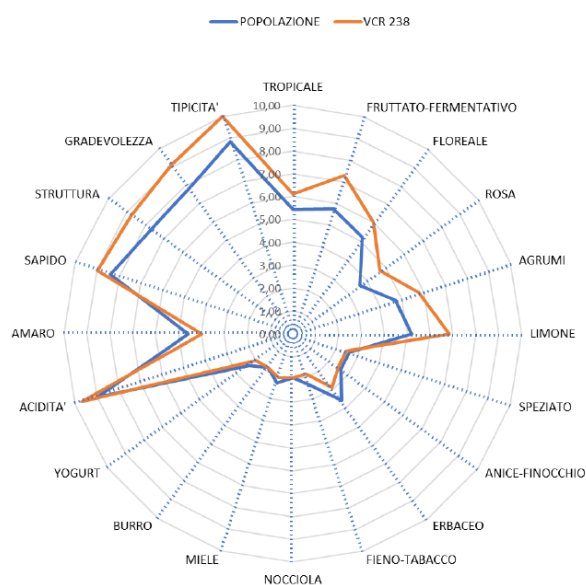
3,03

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