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 239

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	Media
✓ Fertilità	Buona e costante
✓ Produttività	Superiore alla media della popolazione

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico e leggermente allungato, di peso superiore alla media della popolazione varietale, tendenzialmente compatto.
- Acino medio-grosso, ovoidale, con buccia molto spessa, giallo-dorata.



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

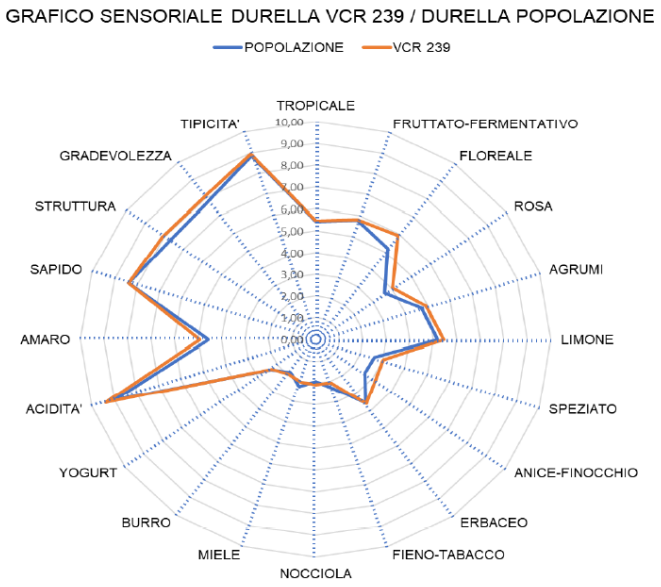
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,51
Fertilità potenziale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	11,63
Peso medio grappolo (g)	427
Peso medio acino (g)	2,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	1600
Indice di Ravaz	7,27

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	Grado alcolico	11,94
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,96
	Estratto netto (g/l)	21,17
	Ac. Tartarico (g/l)	3,41
	Ac. Malico (g/l)	3,425

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	17,62
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Malico (g/l)	2,75

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto pur mantenendo una acidità totale elevata. Il vino ottenuto è caratterizzato da gradevoli note agrumate con freschi sentori floreali. In bocca è pieno, elegante, con un'importante acidità, sostenuta da una struttura e sapidità superiori alla media. Il prodotto che si ottiene da questo biotipo si presta in modo particolare alla spumantizzazione.



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