

DURELLA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 09:10. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 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 |

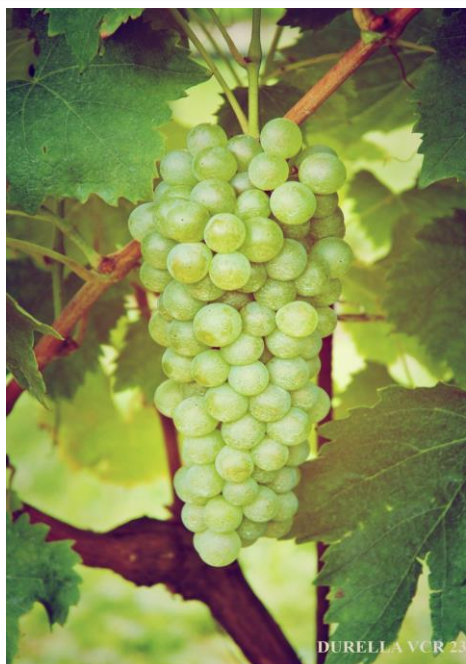
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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
Oidio

1,33%
0,83%

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

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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**CLONE****ENOCHIMICI****(*)**

| | |
|----------------------|-------|
| 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 |

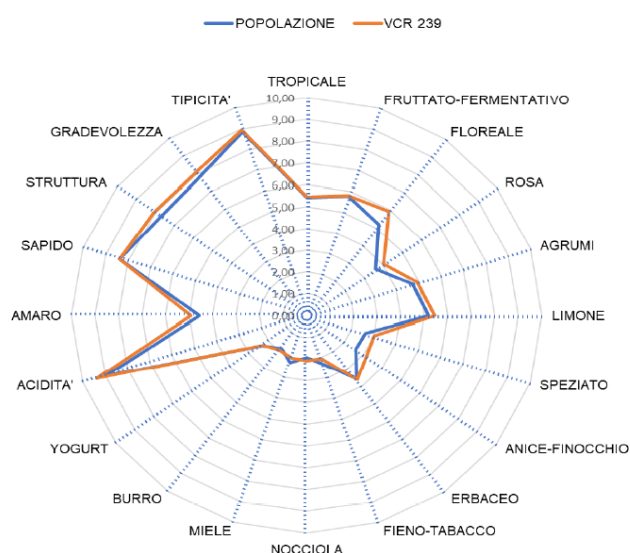
VINO**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(**)**

| | |
|----------------------|-------|
| 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 |

MOSTO**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.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 239 / DURELLA POPOLAZIONE



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