

Documento aggiornato al: 09/01/2026, 06:56. 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 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

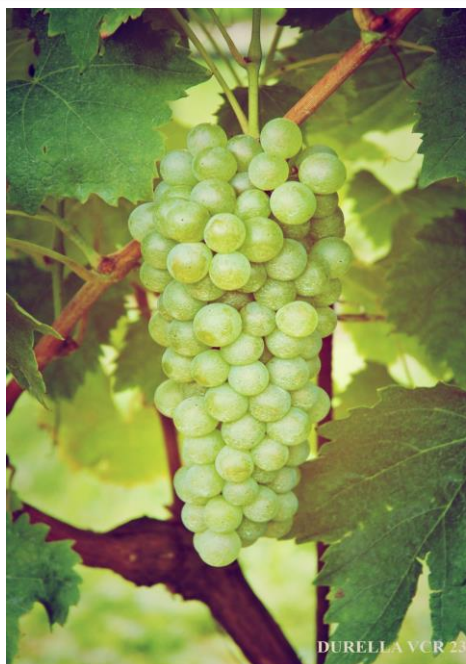
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	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**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)

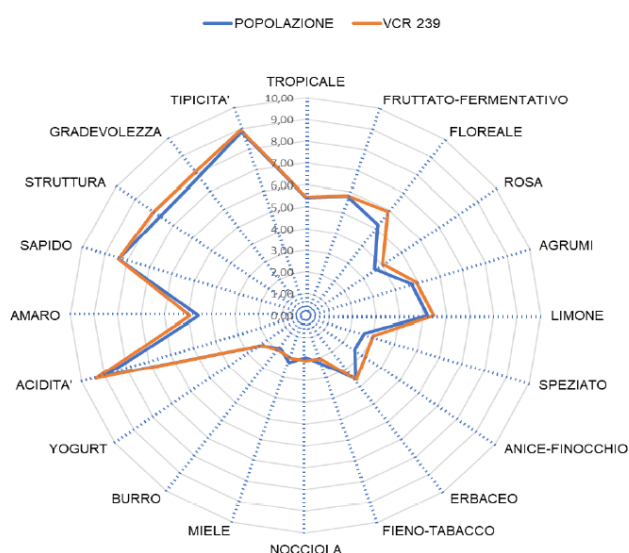
2,75

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