

DURELLA B.

Documento aggiornato al: 09/01/2026, 06:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

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

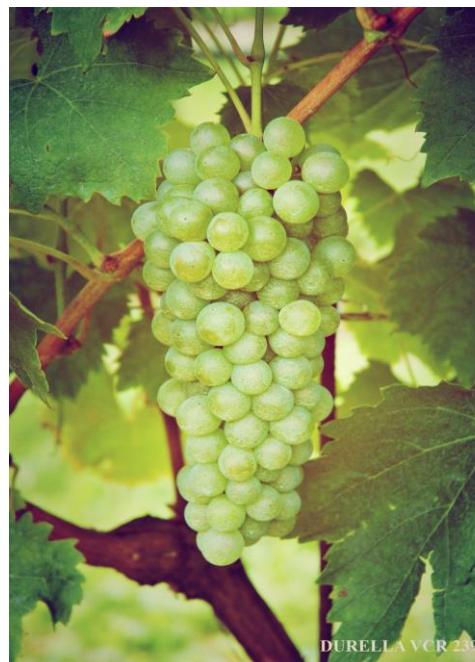
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- | | |
|----------------|--|
| ✓ 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%

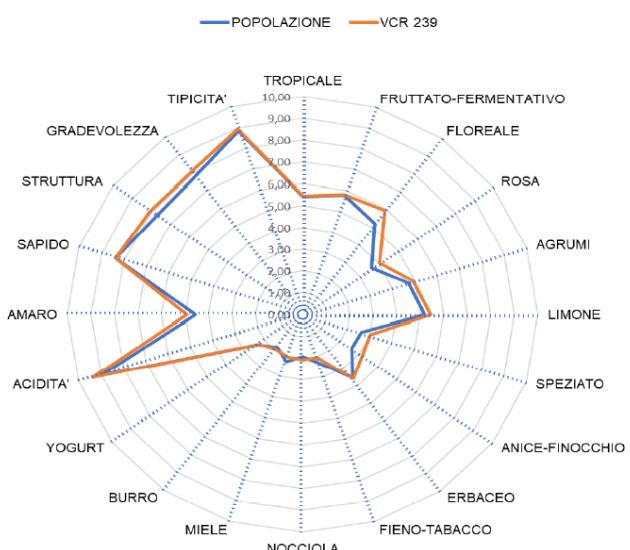
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,51
Fertilità potenziale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	11,63
Peso medio grappolo (g)	427
Peso medio acino (g)	2,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	1600
Indice di Ravaz	7,27

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Grado alcolico	11,94		Zuccheri (°Babo)	17,62
	pH	3,15		pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	7,96		Acidità totale (g/l)	8,8
	Estratto netto (g/l)	21,17		Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Tartarico (g/l)	3,41		Ac. Malico (g/l)	2,75
	Ac. Malico (g/l)	3,425			

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