

DURELLA B.

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



Cosututore

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 240

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 Buona
- ✓ Fertilità Molto buona e costante
- ✓ Produttività Media o leggermente inferiore.

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	II decade di Agosto
Maturazione	III decade di Settembre II decade di Ottobre



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, di dimensioni inferiori alla media varietale, tronco-piramidale e allungato, semi-compatto, spesso con un'ala molto evidente.
- ▣ Acino grosso ma mediamente più piccolo rispetto alla popolazione, ovoidale, con buccia spessa, giallo-dorata.

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

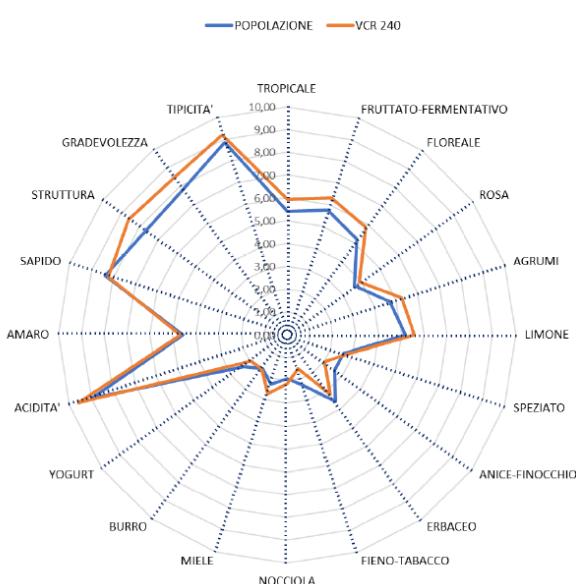
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE (**)
Fertilità basale		1,54
Fertilità reale media		1,66
Fertilità potenziale		1,84
Produzione per ceppo (Kg)		10,80
Peso medio grappolo (g)		366
Peso medio acino (g)		2,68
Peso legno potatura (g/ceppo)		1590
Indice di Ravaz		6,79

VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)	MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
	Grado alcolico	11,60		Zuccheri (°Babo)	17,18
	pH	3,03		pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,20		Acidità totale (g/l)	8,77
	Estratto netto (g/l)	21,65		Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Tartarico (g/l)	3,635		Ac. Malico (g/l)	2,90
	Ac. Malico (g/l)	3,55			

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

L'accumulo di zuccheri nel mosto e l'acidità totale si mantengono su livelli più che medi. Al naso il vino presenta sentori fruttato-tropicali e tipiche note agrumate. In bocca si avverte un'ottima struttura e gradevolezza, accompagnate dalla caratteristica acidità. È un'uva che bene si presta alla spumantizzazione o alla produzione di vini passiti.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 240/DURELLA POPOLAZIONE



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