

# DURELLA B.

Documento aggiornato al: 31/05/2023, 23:47. CREA/SNCV ©2011-2023.



## **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 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.

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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.



DURELLA B. VCR 240

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*\*)**

Botrite

1,33%

Oidio

0,83%

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

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

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*)**

Grado alcolico

11,60

pH

3,03

Acidità totale (g/l)

8,20

Estratto netto (g/l)

21,65

Ac. Tartarico (g/l)

3,635

Ac. Malico (g/l)

3,55

VINO

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*\*)**

Zuccheri (°Babo)

17,18

pH

3,09

Acidità totale (g/l)

8,77

Ac. Tartarico (g/l)

6,03

Ac. Malico (g/l)

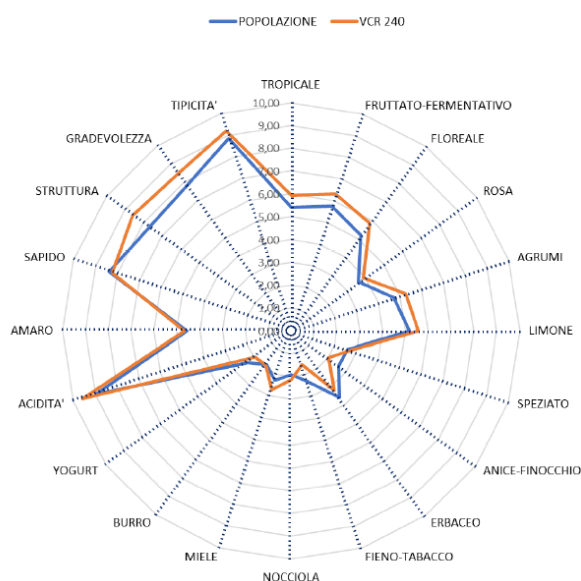
2,90

MOSTO

**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