# **DURELLA B.**

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



Portinnesto

Costitutore

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).

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Lorenzo Mecenero, Roncà (VR).

Forma di allevamento e 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	<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

- Magnetical Grappolo medio-piccolo, di dimensioni inferiori alla media varietale, troncopiramidale 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	<i>CLONE</i> (**)
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

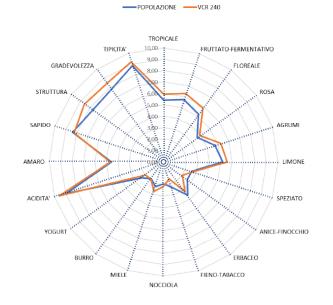
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(*)
	Grado alcolico	11,60
ONIA	рН	3,03
	Acidità totale (g/l)	8,20
	Estratto netto (g/l)	21,65
	Ac. Tartarico (g/l)	3,635
	Ac. Malico (g/l)	3,55

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	(**)
MOSTO	Zuccheri (°Babo)	17,18
	рН	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,77
	Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Malico (g/l)	2,90

#### 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

