DURELLA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



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).

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%

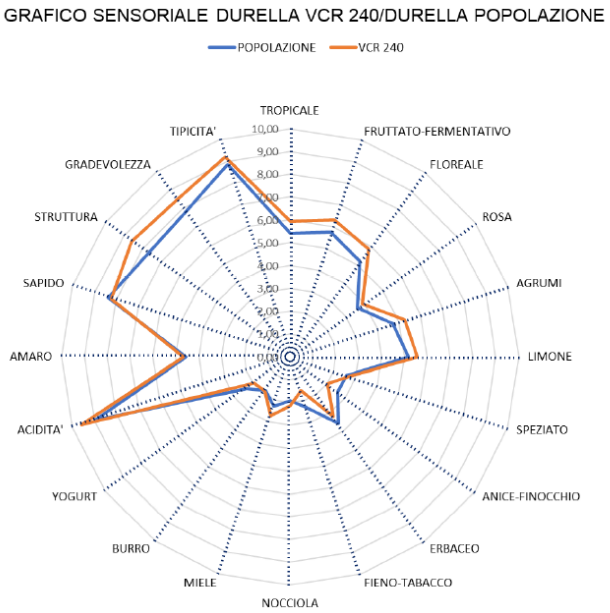
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (**)
Fertilità basale	1,54
Fertilità reale media	1,66
Fertilità potenziale	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	10,80
Peso medio grappolo (g)	366
Peso medio acino (g)	2,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	1590
Indice di Ravaz	6,79

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
VINO	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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	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

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.



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