

# DURELLA B.

Documento aggiornato al: 31/10/2020, 20:48. CREA/SNCV ©2011-2020.



## **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. Agr. Checozzo – Roncà (VR).

I-VCR 468

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Az. Agr. Angelo Molinarolo - 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	2010/2012

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Buona e costante
- ✓ Produttività Leggermente inferiore alla media varietale

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	II decade di Agosto
Maturazione	I decade di Ottobre

## **IL GRAPPOLO**

- ✎ Grappolo medio-grande, tronco-piramidale, di peso leggermente inferiore alla media varietale, meno compatto rispetto alla popolazione, molto spesso con un'ala lunga quasi come un secondo grappolo.
- ✎ Acino medio-piccolo, ovoidale, con buccia spessa, di colore giallo-dorata.



DURELLA B. VCR 468

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

Botrite

1,33%

Oidio

0,83%

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

Fertilità basale

1,37

Fertilità reale media

1,55

Fertilità potenziale

1,72

Produzione per ceppo (Kg)

10,47

Peso medio grappolo (g)

379

Peso medio acino (g)

2,67

Peso legno potatura (g/ceppo)

1630

Indice di Ravaz

6,43

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

Grado alcolico

11,95

pH

3,23

Acidità totale (g/l)

7,75

Estratto netto (g/l)

21,78

Ac. Tartarico (g/l)

5,59

Ac. Malico (g/l)

2,375

VINO

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

Zuccheri (°Babo)

17,38

pH

3,06

Acidità totale (g/l)

8,0

Ac. Tartarico (g/l)

6,74

Ac. Malico (g/l)

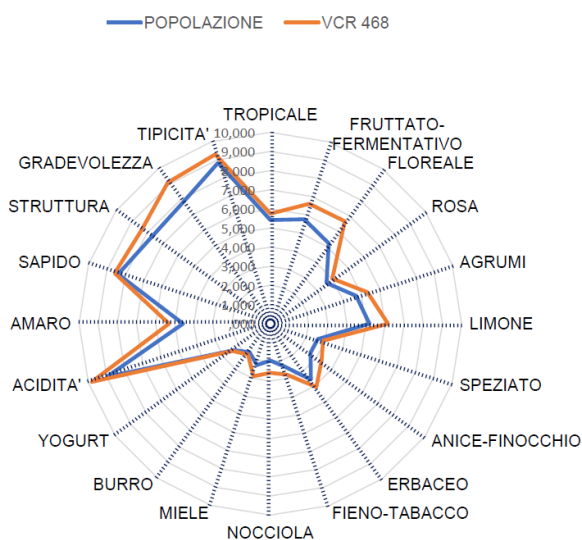
2,25

MOSTO

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buono sia l'accumulo di zuccheri nel mosto che l'acidità totale, che sono superiori alla media. Il vino ottenuto possiede note fruttate di agrumi e sentori floreali. In bocca risalta l'acidità tipica della varietà, sostenuta anche da una buona struttura e sapidità. Con l'uva di questo biotipo si possono ottenere dei vini spumanti, ma anche vini tranquilli adatti all'invecchiamento e, grazie alla conformazione del grappolo e alla buccia particolarmente resistente, si presta all'appassimento per la produzione di vini passiti.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 468 / DURELLA POPOLAZIONE



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