

# DURELLA B.



## 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  
238

## 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 Biotipo vigoroso
- ✓ Fertilità Buona e costante
- ✓ Produttività Elevata

## 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 cilindrico, leggermente allungato, di peso superiore rispetto alla media della popolazione, tendenzialmente compatto, spesso con una o due ali.
- ✿ Acino grosso, ovoidale, con buccia molto spessa, giallo-dorata.



DURELLA B. VCR 238

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

Botrite	1,33%
Oidio	0,83%

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

Fertilità basale	1,43
Fertilità reale media	1,65
Fertilità potenziale	1,83
Produzione per ceppo (Kg)	11,92
Peso medio grappolo (g)	404
Peso medio acino (g)	2,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1600
Indice di Ravaz	7,45

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

Grado alcolico	11,65
pH	3,03
Acidità totale (g/l)	8,20
Estratto netto (g/l)	22,6
Ac. Tartarico (g/l)	3,4
Ac. Malico (g/l)	3,415

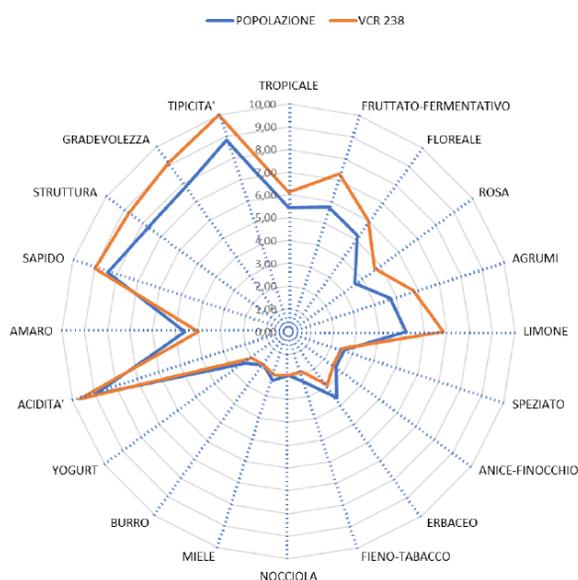
**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*\*)**

Zuccheri (°Babo)	17,33
pH	3,07
Acidità totale (g/l)	8,5
Ac. Tartarico (g/l)	5,95
Ac. Malico (g/l)	3,03

**VINO****MOSTO****ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto ed elevata l'acidità totale. Il vino ottenuto è caratterizzato da gradevoli note agrumate con sentori floreali. In bocca è morbido, con un'importante acidità, la struttura e la sapidità sono superiori rispetto alla media. È un'uva che bene si presta alla spumantizzazione.

GRAFICO SENSORIALE DURELLA VCR 238/DURELLA POPOLAZIONE



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