



DURELLA

Vitigno originario delle colline vicentine, ha trovato zone limitate di coltivazione anche in alcune aree collinari veronesi. Grappolo medio, tozzo, alato, un po' compatto; acino medio, ovoidale, di colore giallastro; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice, acidulo. Vitigno vigoroso, a germogliamento tardivo; esige forme di allevamento espanse e potature lunghe. Dà un vino di colore giallo paglierino, non molto alcolico, piuttosto acido, delicatamente profumato, adatto alla spumantizzazione.

Cloni in moltiplicazione: Durella VCR238, VCR239, VCR240, VCR462, VCR468, ISVCV6.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.099	924	985	723	600