MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 17/11/2026, 00:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 46 del 25/02/1992

Origine
Casorzo (AT)

I-CVT AT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casorzo (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1985-1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Leggermente precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico, corto, mediamente compatto, con una o più ali
- Acino grande

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,6
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	267
Peso medio acino (g)	2,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,3
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,44
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino profumato, di buona struttura, dolce ma non stucchevole, adatto anche alla spumantizzazione.