

MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 03:21. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

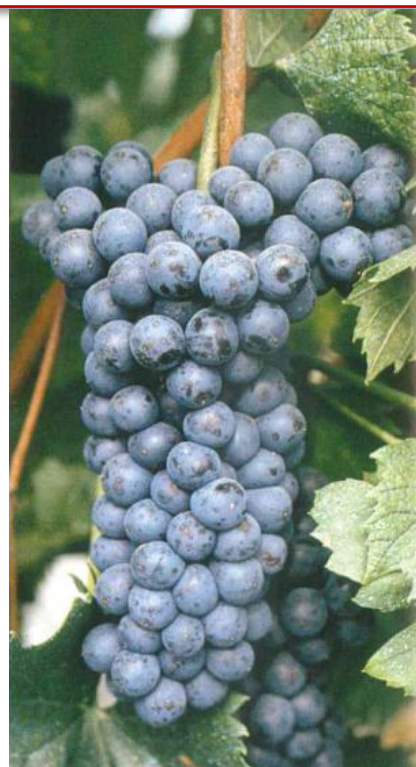
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Leggermente precoce
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

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



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,3
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,44
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	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.