

MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 25/01/2022, 12:09. CREA/SNCV ©2011-2022.



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

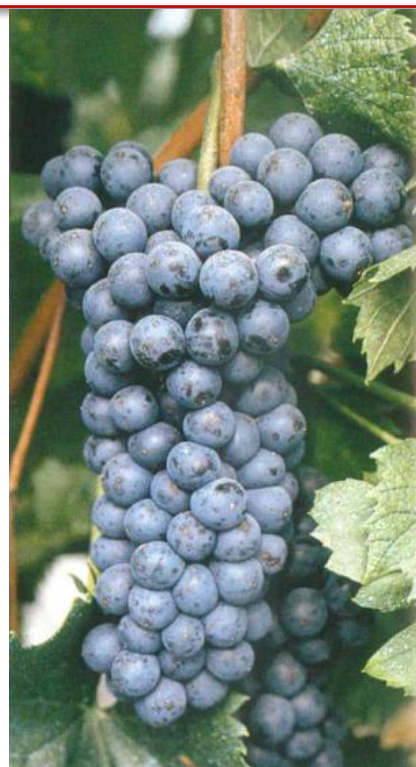
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

| <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.