# I-CVT AT 4.

## MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 23/10/2025, 23:37. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### 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

- ✓ **Grappolo** di lunghezza maggiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività medio-elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Leggermente anticipata
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

- Magnetica Grappolo medio, piramidale, con due o più ali
- Mario Acino medio-piccolo, ellissoidale



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	4,1
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	18,9
2	рН	3,11
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,00
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
9	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino molto profumato e di buona struttura.

