

MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 02/06/2026, 16:10. 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 43

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

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



IL GRAPPOLO

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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 ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,9
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,00
	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 molto profumato e di buona struttura.