

# MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 23:49. 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)

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,9
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

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