MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 17/11/2026, 00:40. 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)

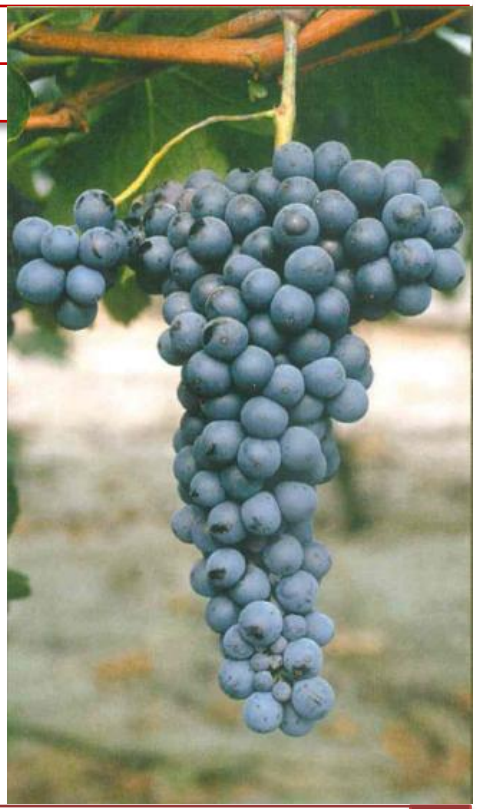
I-CVT AT 159

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casorzo (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3600
Periodo di osservazione	1985-1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori e meno compatto rispetto agli altri cloni
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Produttività media
- ✓ Resistenza superiore alla muffa grigia del grappolo



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Leggermente precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, in genere alato
- Acino medio, ellissoidale

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,8
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	238
Peso medio acino (g)	2,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,0
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	9,3
	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 ben strutturato, di buona aromaticità, dolce ma non stucchevole.