# **I-CVT AT 159**

# MALVASIA DI CASORZO N.

Documento aggiornato al: 23/10/2025, 23:42. 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) 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

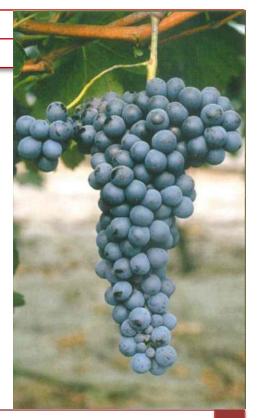
FASE	<b>EPOCA</b>
------	--------------

#### **FENOLOGICA**

Germogliamento	Leggermente precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

#### IL GRAPPOLO

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



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,0
2	рН	3,07
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,3
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
ONL	Antociani totali (mg/l)	-
A	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE

# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone fornisce un vino ben strutturato, di buona aromaticità, dolce ma non stucchevole.

