

MALVASIA DI CASORZO N.



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)

I-CVT AT 1

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

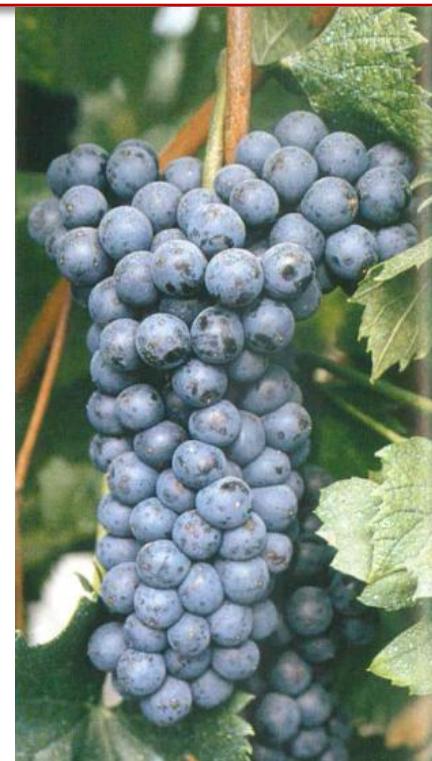
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Leggermente precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, cilindrico, corto,
mediamente compatto, con una o più ali
- ❖ Acino grande

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale		1,25
Produzione per ceppo (Kg)		4,6
Numero grappoli/ceppo		17
Peso medio grappolo (g)		267
Peso medio acino (g)		2,77
Peso legno potatura (g/ceppo)		-
Indice di Ravaz		-

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,3
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,44
MOSTO	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 profumato, di buona struttura, dolce ma non stucchevole, adatto anche alla spumantizzazione.