

CASAVECCHIA

Vitigno autoctono campano di incerta origine. È coltivato in provincia di Caserta in una zona limitata a ridosso della valle del medio corso del fiume Volturno.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea. Germoglio ad apice espanso, bianco verdastro con sfumature rosate al margine. Foglia medio-piccola pentagonale o orbicolare, pentalobata con seno peziolare aperto a U. Grappolo medio, conico o cilindrico, alato, tendenzialmente spargolo. Acino piccolo, ellittico corto; buccia consistente mediamente pruinosa; polpa succosa di sapore neutro.

Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione eretto, dalla fertilità non troppo elevata. Esige ambienti asciutti e ventilati e terreni non troppo fertili.

Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento a spalliera e esige potature medio-lunghe.

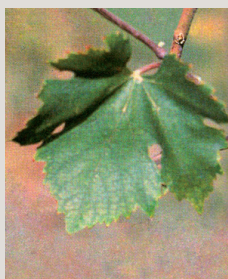
Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: media.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: grazie alla buccia spessa ha una buona resistenza alla botrite. È sensibile all'oidio.

Potenziale enologico: dà vini di buona gradazione alcolica e di buona struttura. Ottimo il profilo aromatico caratterizzato da intensi sentori di frutti di sottobosco, marasca e spezie. Profilo polifenolico di alto livello qualitativo con elevata dotazione antocianica e tannica. Gradisce medio o lungo invecchiamento.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	n.d.	60,6	~ 60

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELLA CASAVECCHIA "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2004	Guyot	4.000	2,8	9,6	23	6,5	3,5
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2007	Guyot	4.000	3,1	12,4	21,2	6,5	3,25
Casavecchia	Campo prova VCR Campania	2010	Guyot	4.000	3,2	12,8	20,5	8,5	3,28
DATI MEDI				4.000	3,03	11,6	21,57	7,17	3,34

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,66	0,04	3,68	27,21	4,017	1041	3,380	14,04	4,8	0,58
	5,3	1,7	0,1	3,7	26,9	2,447	1326	4,441	12,86	3,7	0,62
	6,35	3,65	0,68	3,48	29,73	2,527	861	1,866	12,35	3,2	0,34
DATI MEDI	5,55	2,34	0,27	3,62	27,95	2,997	1,076	3,229	13,08	3,9	0,51