



## MALVASIA DI CASORZO

Coltivata nel comune di Casorzo-Penango e nelle zone limitrofe, ha origine sconosciuta. Presenta un grappolo più che medio, un po' spargolo, piramidale, alato; acino medio, ellissoidale, di colore blu-nero; buccia spessa con ombelico persistente; polpa succosa di leggero sapore aromatico. Vitigno di buona vigoria e produzione a germogliamento medio-precoce; si adatta a forme di allevamento medie e potature medio-lunghe. Non molto resistente alle crittogame ma sopporta bene le avversità meteorologiche e soprattutto il gelo. Dà un vino di tipo amabile, frizzante, leggermente aromatico, tipico ed apprezzato non solo localmente. Mescolata in piccole percentuali con il Barbera aggiunge al vino sapidità ed un delicato aroma.

**Cloni in moltiplicazione:** Malvasia di Casorzo CVTAT1.

### SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	186	99	92	107	100