MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:50. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine

San Michele all'Adige (TN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Telve Valsugana, collina (420 m s.l.m.)

Forma di allevamento Pergola trentina semplice

Densità di impianto (ceppi/ha) 3.300

Periodo di osservazione 1992 - 1995

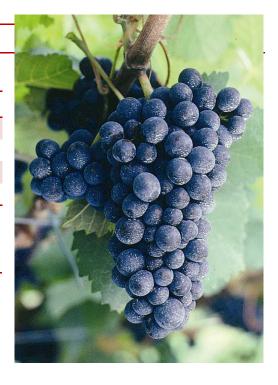
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio-superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, tipico, giustamente compatto
- Acino medio



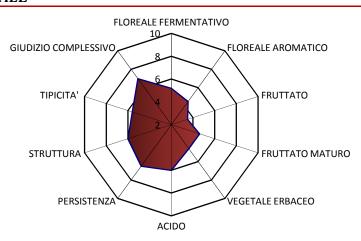
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	148,00
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.021
Indice di Ravaz	3,90

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	17,90
<u>o</u>	рН	3,14
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,81
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,78
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da vinificazione in bianco, si presenta tipicamente sapido, amarognolo, strutturato. Se ne consiglia la vinificazione in bianco per l'allestimento di vini "base" spumante, conferendo al prodotto una certa "rotondità", corpo e durata nel tempo.

