MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-SMA 814

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

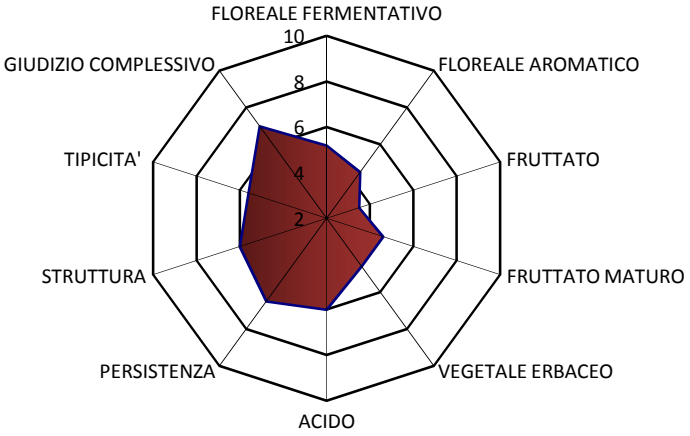
- Grappolo medio, tipico, giustamente compatto
- Acino medio

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,90
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	6,81
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,78
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	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.