

# MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. 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
Invaiaura	Media
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio, tipico, giustamente compatto

🍇 Acino medio

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

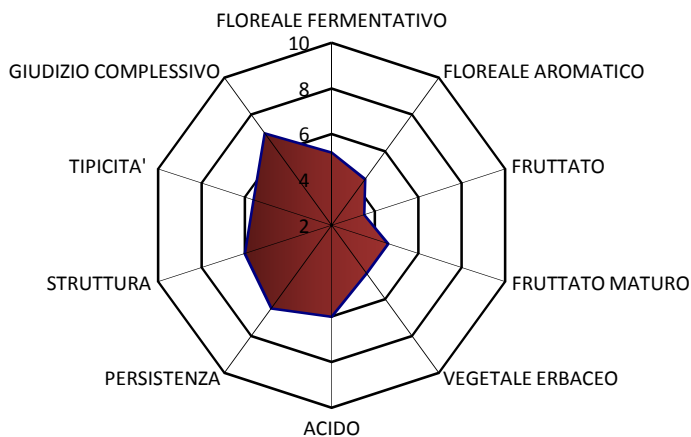
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**

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**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.