

# 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

I-SMA 814

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 04/12/1992

## Origine

San Michele all'Adige (TN)

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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   |

---

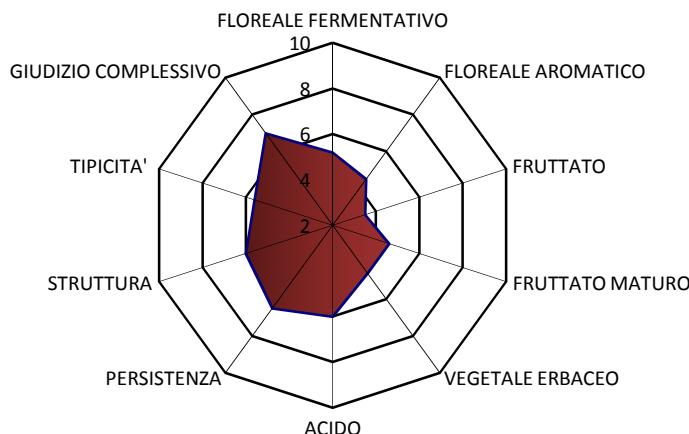
**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

|       |                          |       |
|-------|--------------------------|-------|
| 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 saporito, 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.