

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**

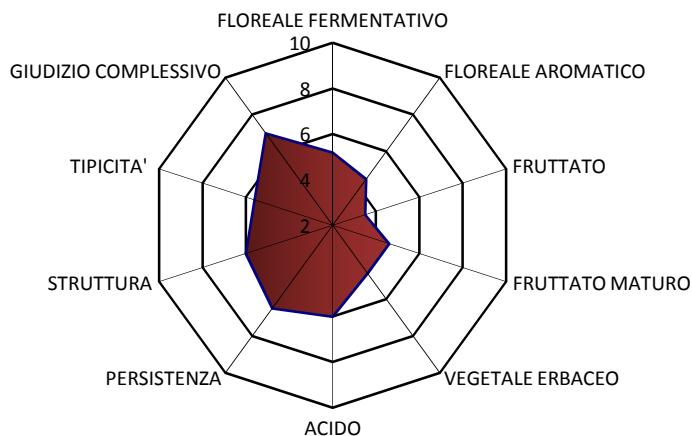
Botrite	Moderata
Oidio	Media

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.