

MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:31. 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| 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 |

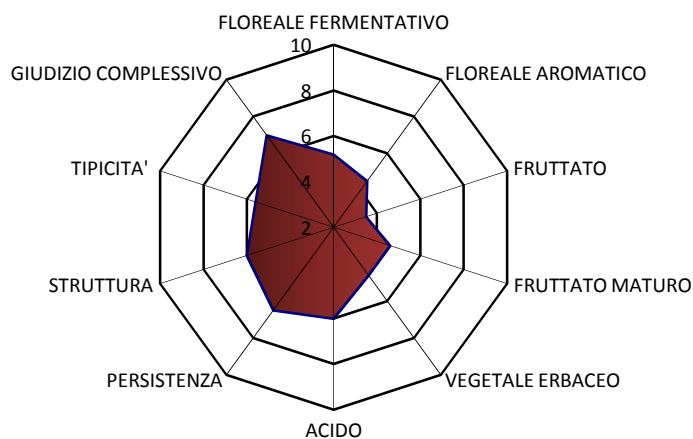
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|--------|
| 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.