

# MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 12/04/2025, 18:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

Telve Valsugana (TN)

I-SMA 829

## 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media-inferiore

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, giustamente compatto, tipico
- ✚ Acino medio



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

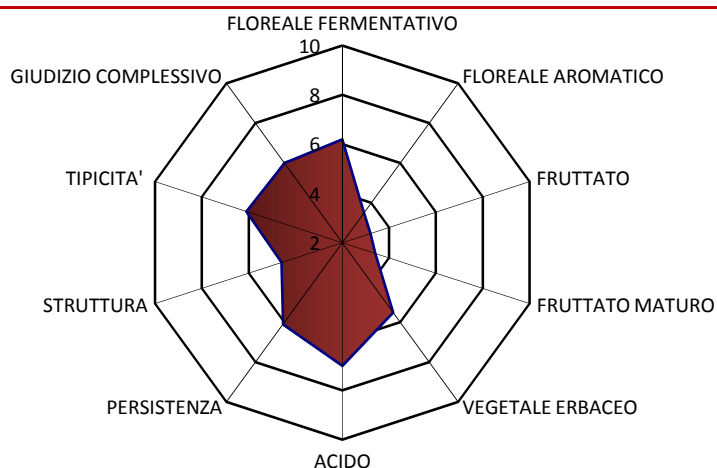
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	3,71
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	150,00
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,80

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17,85
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,61
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da vinificazione in bianco il vino presenta caratteristiche abbastanza vicine a quelle del clone SMA 814; prevalgono le note olfattive “fresche”, mentre al gusto risulta leggermente acidulo e gradevolmente amarognolo, giustamente strutturato.