

# MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 29/11/2023, 12:15. CREA/SNCV ©2011-2023.



## **Cosututore**

**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 151 del 26/06/2021

## **Origine:**

**Santa Maria la Versa (PV)**

**I-VCR 19**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Centro Ricerche VCR, Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria: medio-bassa
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: medio-bassa

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo: cilindrico, compatto, spesso con un'ala sviluppata, quasi a formare un secondo grappolo
- ✿ Acino: ovoidi, di medie dimensioni, color blu-nero



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

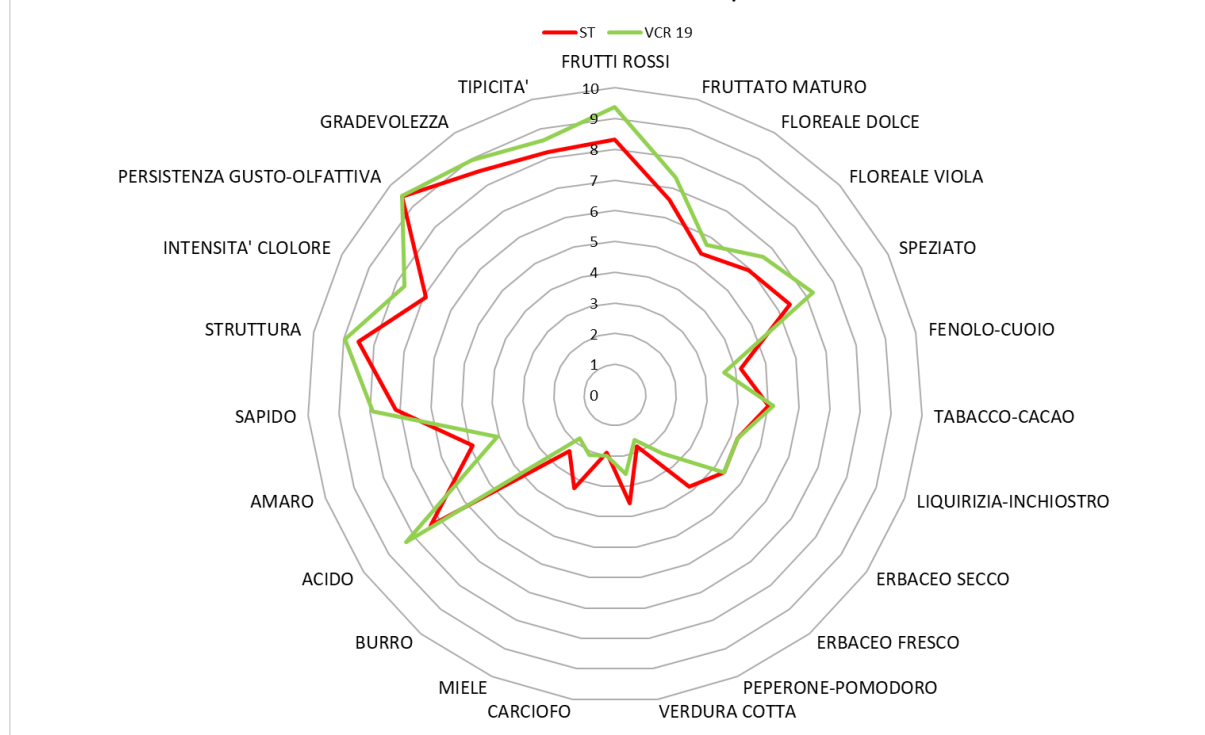
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,98
Oidio	0,75

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	3,36
Numero grappoli/ceppo	16,4
Peso medio grappolo (g)	205
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,48

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO** MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,27
	Ac. Tartarico (g/l)	7,32
	Ac. Malico (g/l)	2,53
	Antociani totali (mg/l)	214
	Polifenoli totali (mg/l)	1539

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, \*\* dati medi relativi alle annate 2016-17

## GRAFICO SENSORIALE MEUNIER VCR 19/MEUNIER STANDARD



### **ANALISI SENSORIALE**

Dà un vino dalla tonalità rosso rubino, di media gradazione alcolica con buona acidità e discreta struttura. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e frutta matura, con evidenti note speziate.

### **ATTITUDINE ENOLOGICA**

Il biotipo si presta bene alla produzione di vini spumanti grazie alle caratteristiche note fruttate e alla buona dotazione acidica, conferendo morbidezza e fragranza al taglio con Chardonnay e Pinot nero.

### **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

Risulta particolarmente idoneo alle zone più difficili degli areali destinati alle coltivazioni di Pinot nero e Chardonnay per la produzione di spumante; fornisce i risultati migliori su terreni argillo-calcarei, con una buona esposizione. Non è adatto agli ambienti siccitosi e ai terreni con fertilità elevata e umidi.