MEUNIER N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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: ovoide, di medie dimensioni, color blu-nero

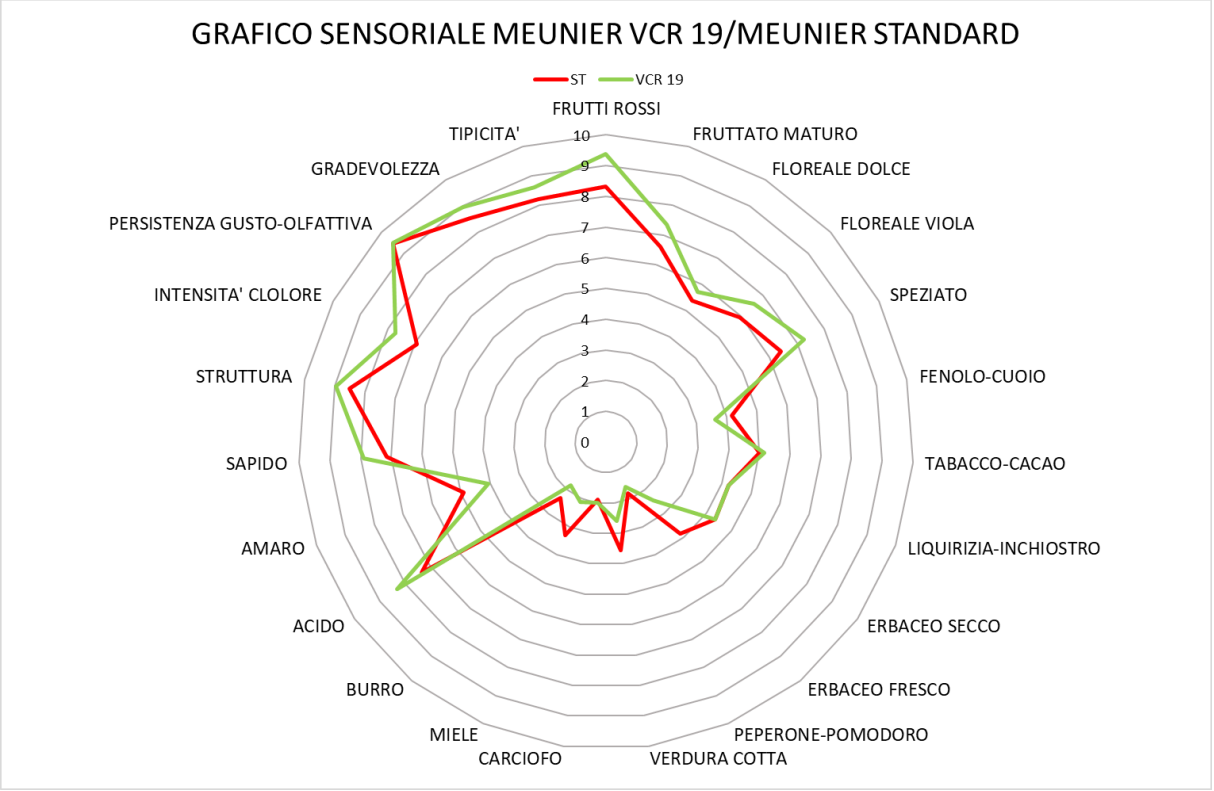
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,98
Oidio	0,75

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

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

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



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.