

VARIETÀ MEUNIER N.



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 4/12/1992

Origine

Trentino (S.Michele all'Adige)

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

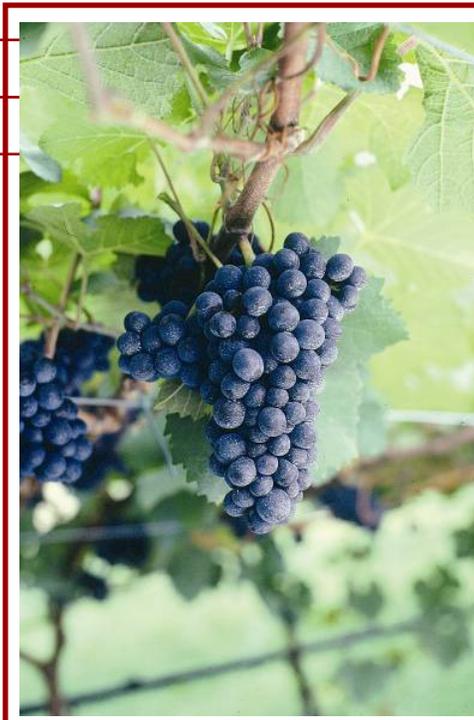
Grappolo: medio, giustamente compatto, tipico

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



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

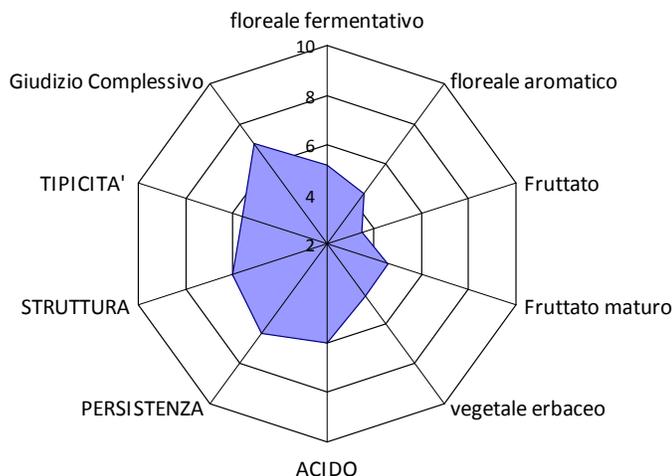
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	148
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.021
Indice di Ravaz	3,9

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

MEUNIER SMA 814



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone **SMA 814**, da vinificazione in bianco, si presenta tipicamente sapido, amarognolo, strutturato; costituisce una valida base spumante, conferendo una certa “rotondità” al prodotto.