

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 (Telve Valsugana)

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

Grappolo: medio; giustamente compatto, tipico

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media - inferiore



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

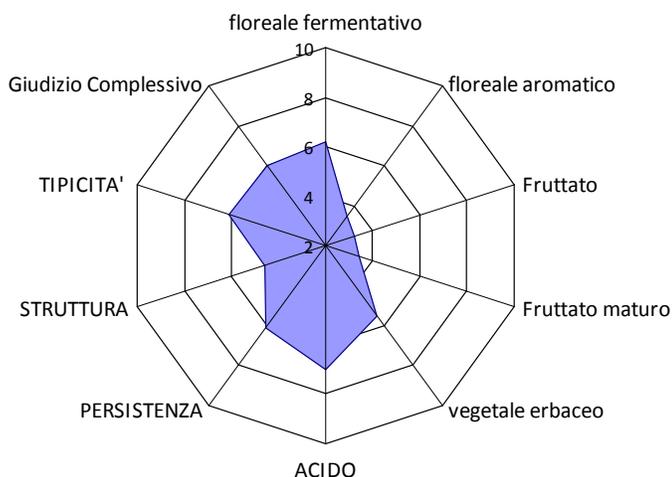
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	3,705
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	150
Peso medio acino (g)	1,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,8

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

ANALISI SENSORIALE

Meunier SMA 829



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino, ottenuto con la trafilatura della vinificazione in bianco, 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.