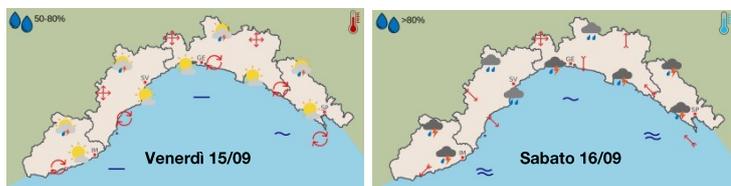


BOLLETTINO VITE n° 27 del 14/09/2023 - GENOVA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

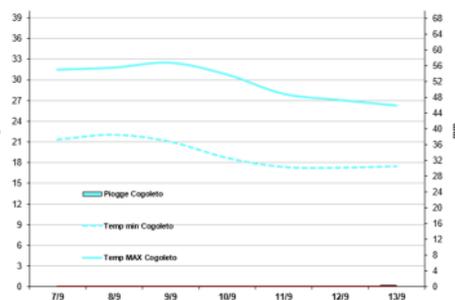


TENDENZA

GIORNO	17/09/2023	18/09/2023
PREVISIONE	Variabilità 	Possibili rovesci o temporali 
TEMPERATURE	In aumento	In diminuzione
INTENSITÀ VENTI	Moderati	Moderati
AFFIDABILITÀ	Bassa	Bassa

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:
<https://www.arpal.liguria.it/images/pdfWS/bollettinoLiguria.pdf>

Temperature massime in calo da metà settimana, con una diminuzione da 33°C fino a 27°C. Anche le minime hanno registrato un calo, scendendo da 21°C fino a 18°C. Precipitazioni praticamente assenti.



A causa di problemi tecnici, stazione meteo di Cavi di Lavagna non disponibile questa settimana.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 11/09/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22
Castiglione Chiavarese	Bianchetta	18,0	raccolto	10,1	raccolto	5,53	raccolto	3,31	raccolto
	Ciliegiolo	21,8	raccolto	11,6	raccolto	7,09	raccolto	3,23	raccolto
	Moscato	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	19,3	raccolto	10,9	raccolto	6,71	raccolto	3,18	raccolto
Chiavari	Bianchetta	20,0	raccolto	11,4	raccolto	5,16	raccolto	3,66	raccolto
	Vermentino	22,7	raccolto	13,2	raccolto	5,27	raccolto	3,39	raccolto
Genova	Bianchetta	19,5	raccolto	11,1	raccolto	4,63	raccolto	3,52	raccolto
Ne Campo di Ne	Bianchetta	17,5	raccolto	9,7	raccolto	5,80	raccolto	3,34	raccolto
Ne Sambuceto	Ciliegiolo	21,4	raccolto	12,4	raccolto	6,60	raccolto	3,32	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Sestri Levante	Bianchetta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Ciliegiolo	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Granaccia	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Media		20,0	19,0	11,4	10,6	5,85	6,7	3,37	3,24

Proseguono le vendemmie, che nell'ultima settimana hanno interessato diversi vigneti monitorati, in particolare delle aree litoranee. Nel 2022 alla data del 12/09 in tutti i vigneti monitorati si era conclusa la raccolta e pertanto non è possibile confrontare i dati.

Rispetto alla scorsa settimana, si osserva un aumento medio di circa **2 °Brix**, le acidità sono diminuite in media di **0,8 g/l** e i valori della maggior parte dei vitigni risultano idonei alla vendemmia.

L'incremento maggiore di zuccheri emerge per il Ciliegiolo a Castiglione Chiavarese (+4,6° Brix) mentre il calo più evidente di acidità si osserva nel Ciliegiolo a Ne Sambuceto (-2,4 g/l).

Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima, stato sanitario delle uve e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare le analisi delle uve prima della vendemmia anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola) (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>)

Per informazioni sulla vinificazione si rimanda alla Scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina, disponibile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

SITUAZIONE FITOSANITARIA La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**. In caso di problemi di sanità del grappolo si consiglia di effettuare un'accurata selezione dei grappoli colpiti in particolare da marciumi causati da peronospora larvata, oidio e tignoletta.

Foto: Ciliegiolo a Castiglione Chiavarese >>



Servizi informativi accessibili tramite Telegram

Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata. Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>