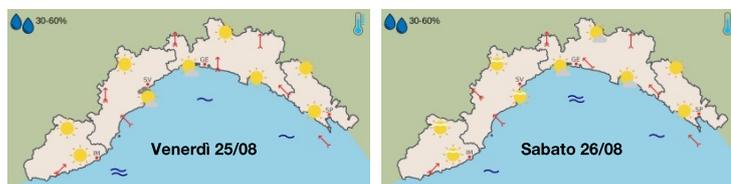


## BOLLETTINO VITE n° 24 del 24/08/2023 - IMPERIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

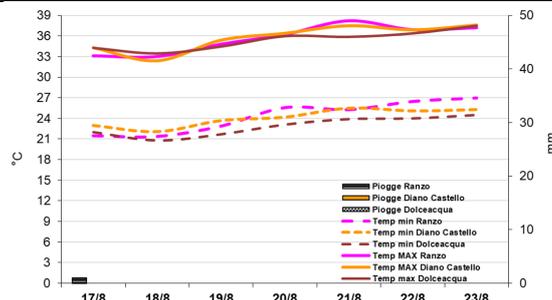
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



#### TENDENZA

GIORNO	27/08/2023	28/08/2023
PREVISIONE	Variabile con possibili rovesci/temporali	Piogge moderate/forti
TEMPERATURE	In diminuzione	In diminuzione
INTENSITÀ VENTI	Deboli o moderati	Moderati o forti
AFFIDABILITÀ	Bassa	Bassa

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



Temperature massime in costante aumento (da 33-34°C a 38°C); stesso andamento per le minime, che nella zona di Ranzo a fine periodo hanno toccato i 27°C. Precipitazioni praticamente assenti.

### MATURAZIONE UVE (prelievi del 21/08/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITÀ - g/l		pH	
		21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22
Diano Castello	Vermentino	20,9	22,0	12,0	12,8	6,98	4,84	3,28	3,48
Dolceacqua	Pigato	13,7	17,0	7,2	9,4	15,43	9,00	2,78	2,96
	Rossese	15,4	20,4	8,3	11,7	11,20	6,64	3,01	3,22
Pontedassio	Pigato	18,3	20,6	10,2	11,8	7,59	4,66	3,22	3,36
	Vermentino	18,0	19,8	10,1	11,3	8,74	5,85	3,01	3,25
Pornassio	Ormeasco	15,9	16,8	8,7	9,3	9,98	7,50	2,94	2,92
Ranzo	Pigato	17,0	17,7	9,4	9,9	7,90	6,40	3,12	3,22
Soldano	Rossese	20,0	21,2	11,4	12,2	7,75	5,23	3,30	3,47
MEDIA		17,4	19,4	9,7	11,1	9,45	6,27	3,08	3,24

In queste due settimane la maturazione è progredita con un incremento degli zuccheri di circa **6°Brix** e calo delle acidità mediamente di **11 g/l**, da 20,3 a 9,5 g/l. Le situazioni più avanzate si rilevano nel *Vermentino* a Diano Castello e nel *Rossese* a Soldano, rispettivamente con 20,9°Brix (e 12% di alcol probabile) e 20°Brix (11,4% di alcol probabile). **Rispetto al 2022 emerge mediamente un leggero ritardo, con zuccheri meno elevati di 2°Brix e acidità superiori di 1,6 g/l.** La situazione più arretrata si ritrova a Dolceacqua, in cui si osservano anche le maggiori differenze rispetto al 2022: il vitigno *Pigato* mostra 3,3°Brix in meno rispetto allo scorso anno e il *Rossese* 5°Brix; sempre a Dolceacqua si osservano le differenze più marcate anche a livello di acidità, con valori più elevati di 6,4 g/l per il *Pigato* e 4,6 per il *Rossese*.

Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale o microclima e che la vendemmia in determinate situazioni è condizionata anche dallo stato sanitario delle uve. Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Anche il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).

### SITUAZIONE FITOSANITARIA

**PERONOSPORA e OIDIO**—La difesa è da ritenersi **conclusa**.

**DROSOPHILA**—(*Drosophila suzukii*) in particolare su vitigni sensibili con acini a buccia sottile come il *Rossese* questo insetto può arrecare danni. Per maggiori informazioni su *Drosophila suzukii* consultare la scheda al link <http://bit.ly/Dsuzukii>

**TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA, RISCHIO MARCIUMI** - Catture in diminuzione in tutti gli areali provinciali, ad eccezione della zona di Bordighera in cui si osserva un deciso aumento.

In base ai consigli del precedente bollettino i vigneti dovrebbero essere coperti, in caso contrario valutare eventuale trattamento in base alla presenza di sintomi sugli acini e tenendo presente i **tempi di carenza** dei diversi prodotti utilizzabili.

L'andamento delle catture ed i riferimenti alla scheda tecnica di tignoletta sono disponibili al link: <https://tinyurl.com/RLcattureIM>. Scheda tecnica al link: <https://bit.ly/RL-tignoletta>. Commerciali ammessi al link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta>



Rossese a Soldano



Pigato a Ranzo