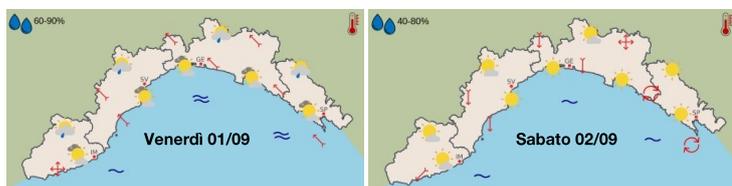


BOLLETTINO VITE n° 25 del 31/08/2023 - IMPERIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

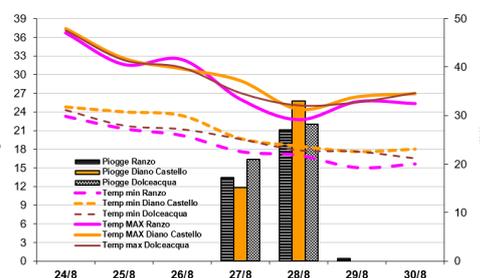


TENDENZA

GIORNO	03/09/2023	04/09/2023
PREVISIONE	Sereno ☀️	Sereno ☀️
TEMPERATURE	In aumento	In aumento
INTENSITA' VENTI	Deboli con brezze	Deboli con brezze
AFFIDABILITA'	Media	Media

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

Le temperature hanno subito un calo significativo. Le massime in particolare sono passate dai 37-38°C del 24/8 ai 23-25°C del 28/8. Nei giorni successivi c'è stata poi una lieve ripresa. Il calo termico si è verificato in corrispondenza di eventi precipitativi in particolare nelle giornate del 27 e 28/8. I cumulati maggiori sono stati registrati il 28/8, quando sono stati raggiunti i 33 mm nella stazione di Diano Castello.



MATURAZIONE UVE (prelievi del 27/08/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		27/08/23	29/08/22	27/08/23	29/08/22	27/08/23	29/08/22	27/08/23	29/08/22
Diano Castello	Vermentino	21,9	22,4	12,7	13,0	5,8	4,7	3,40	3,54
Dolceacqua	Pigato	17,4	17,9	9,7	10,0	8,8	7,9	3,06	3,12
	Rossese	17,6	22,1	9,8	12,8	8,0	5,7	3,24	3,41
Pontedassio	Pigato	20,2	22,3	11,5	13,0	6,5	5,5	3,31	3,45
	Vermentino	19,8	21,3	11,3	12,3	6,9	5,3	3,15	3,40
Pornassio	Ormeasco	16,6	18,2	9,1	10,2	7,5	5,7	3,12	3,10
Ranzo	Pigato	18,4	19,8	10,3	11,3	6,0	5,5	3,38	3,34
Soldano	Rossese	22,5	22,1	13,1	12,8	6,5	4,8	3,48	3,60
MEDIA		19,3	20,8	10,9	11,9	7,0	5,7	3,27	3,37

N.B. per problemi legati al maltempo e allerta meteo i campioni sono stati prelevati domenica 27. Nell'ultima settimana la maturazione è progredita con un **incremento degli zuccheri di circa 2°Brix** (da 17,4 a 19,3) e un **calo delle acidità mediamente di 2,5 g/l** (da 9,5 a 7 g/l). Le situazioni più avanzate, con valori idonei alla raccolta, si rilevano nel *Rossese* a Soldano e nel *Vermentino* a Diano Castello, rispettivamente con 22,5°Brix (13,1% di alcol probabile) e 21,9 °Brix (12,7% di alcol probabile). Le situazioni più arretrate si ritrovano, oltre che ovviamente nelle zone montane per l'Ormeasco, a Dolceacqua per *Pigato* e *Rossese* con zuccheri di circa 17,5 °Brix (9,7% di alcol probabile) e acidità rispettivamente di 8,8 e 8,0 g/l. **Rispetto al 2022 si conferma mediamente un leggero ritardo, con zuccheri inferiori di 1,5 °Brix e acidità superiori di 1,3 g/l.**

Si ricorda che la maturazione dipende 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/RLanalisienologiche>).

SITUAZIONE FITOSANITARIA

La difesa fitosanitaria in generale è da considerarsi **conclusa**. Fanno eccezione le aree colpite da **tignoletta** o situazioni a maturazione più arretrata in cui, anche a seguito delle recenti precipitazioni, potrebbe essere necessario intervenire al fine di prevenire o contenere lo sviluppo di **Botrite** e **marciumi**.

In questi casi, se si decide di trattare, è possibile utilizzare prodotti a breve intervallo di sicurezza ammessi in Bio come quelli a base di *Bacillus subtilis*, *Bacillus amyloliquefaciens* (Serenade Aso, Amylo-x, Taegro, Serifel), o Bicarbonato di potassio (Karma85, Armicarb85, Vitikappa).

E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta aggiornate al 28 agosto ed i riferimenti alla scheda tecnica al link: <https://tinyurl.com/RLcattureIM>. Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti al link <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e nella scheda tecnica dedicata <https://bit.ly/RL-tignoletta>



Ormeasco Pornassio



Rossese Dolceacqua