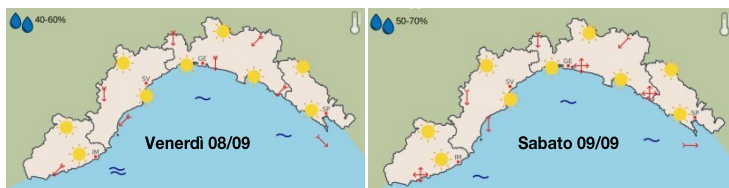


## BOLLETTINO VITE n° 26 del 07/09/2023 - IMPERIA

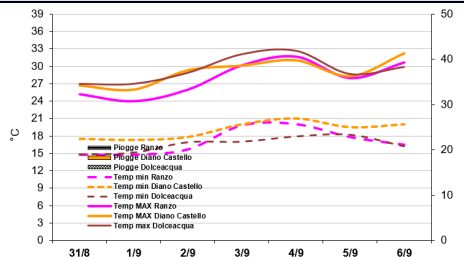
### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



TENDENZA

GIORNO	10/09/2023	11/09/2023
PREVISIONE	Sereno ☀️	Sereno ☀️
TEMPERATURE	in diminuzione	stazionarie
INTENSITÀ VENTI	deboli con brezze	deboli con brezze
AFFIDABILITÀ	Media	Media



Dopo il brusco calo registrato tra il 27 e il 28/8, le temperature massime hanno subito un graduale innalzamento fino a superare i 30 °C, salvo una lieve inflessione verificatasi il 5/9. Anche le minime sono nuovamente aumentate, soprattutto tra il 2 e il 5/9. Non si sono verificati fenomeni precipitativi nella settimana in esame.

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

### MATURAZIONE UVE (prelievi del 04/09/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITÀ - g/l		pH	
		04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22
Diano Castello	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Dolceacqua	Pigato	18,5	19,6	10,4	11,1	8,2	6,3	3,20	3,12
	Rossese	18,9	22,6	10,7	13,2	7,2	5,1	3,33	3,46
Pontedassio	Pigato	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pornassio	Ormeasco	18,1	20,4	10,1	11,7	6,3	5,0	3,23	3,15
Ranzo	Pigato	18,7	21,3	10,5	12,3	5,3	4,8	3,43	3,40
Soldano	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
MEDIA		18,6	21,0	10,4	12,1	6,7	5,3	3,30	3,28

Nell'ultima settimana, in analogia a quanto avvenne lo scorso anno, sono iniziate le raccolte di alcuni vigneti monitorati a Diano Castello, Pontedassio e Soldano. Per quanto riguarda i vigneti rimasti, **il progresso di maturazione è stato modesto**, probabilmente influenzato dal cambiamento delle condizioni meteo, con un **incremento medio degli zuccheri di circa 1°Brix** e **calo delle acidità di 0,8 g/l**. Nei vigneti monitorati rimasti, in genere il valore degli zuccheri è superiore ai 18°Brix (da 18,1 per l'Ormeasco a Pornassio a 18,9 per il Rossese a Dolceacqua) e le acidità oscillano da 5,3 g/l per il Pigato a Ranzo a 8,2 g/l per il Pigato a Dolceacqua. **Rispetto al 2022, annata con un eccezionale anticipo, esaminando i dati dei vigneti rimasti, si conferma un ritardo di maturazione, con zuccheri medi inferiori di 2,4 °Brix e acidità superiori di 1,4 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>).

Poiché le vendemmie sono già in corso in diverse zone, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

### SITUAZIONE FITOSANITARIA

**SITUAZIONE FITOSANITARIA** La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**. Se si dovessero presentare problemi di sanità del grappolo, in presenza di valori idonei alla raccolta è opportuno pianificare in tempi brevi le vendemmie.

E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta aggiornate al 04 settembre, ove ancora rilevate, ed i riferimenti alla scheda tecnica al link:

<https://tinyurl.com/RLcattureIM>.



**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>