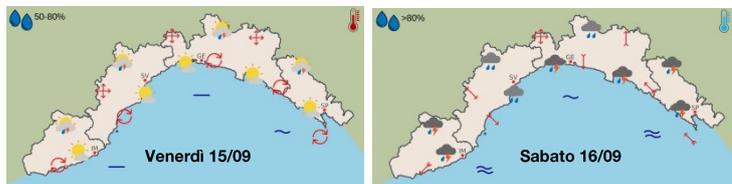


BOLLETTINO VITE n° 27 del 14/09/2023 - IMPERIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

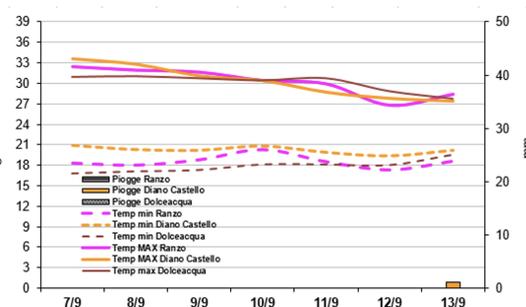


TENDENZA

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>

Le temperature massime hanno registrato un costante calo, che le ha portate da valori intorno ai 33°C fino a 27°C. Le minime sono restate invece costanti, con differenze di areale in areale (una media di 21°C a Diano Castello, una di 18°C a Ranzo). Precipitazioni praticamente assenti.



MATURAZIONE UVE (prelievi del 11/09/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		04/09/23	12/09/22	04/09/23	12/09/22	04/09/23	12/09/22	04/09/23	12/09/22
Diano Castello	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Dolceacqua	Pigato	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pontedassio	Pigato	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pornassio	Ormeasco	21,4	22,0	12,4	12,8	5,7	5,2	3,30	3,39
Ranzo	Pigato	20,8	raccolto	12,0	raccolto	5,1	raccolto	3,44	raccolto
Soldano	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
MEDIA		21,1	21,0	12,2	12,1	5,4	5,3	3,37	3,39

Nell'ultima settimana sono proseguite le raccolte e tra i vigneti monitorati sono rimasti soltanto l'Ormeasco a Pornassio e il Pigato a Ranzo. Come si può osservare dai dati delle analisi, per i due vigneti rimasti, il progresso di maturazione è stato notevole con un **incremento medio degli zuccheri di circa 2,7°Brix** e **calo delle acidità di 0,4 g/l** con alcol probabile superiore al 12% e valori ormai idonei alla raccolta. **Rispetto al 2022, confrontando i dati dell'Ormeasco a Pornassio, unico vigneto rimasto, si conferma un leggero ritardo di maturazione, con zuccheri inferiori di 0,6 °Brix e acidità superiori di 0,5 g/l.**

Si ricorda che la maturazione può dipendere 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.

Il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola) fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (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**.

Durante la raccolta è possibile osservare acini che presentano appassimento e scottature dovute alle alte temperature (vedi foto).

Andamento delle catture di tignoletta aggiornate all'11 settembre disponibile al link <https://tinyurl.com/RLcattureIM>.

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.



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>