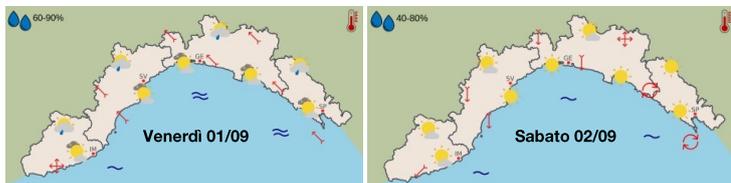


## BOLLETTINO VITE n° 25 del 31/08/2023 - LA SPEZIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

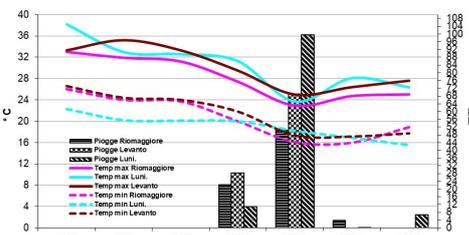


TENDENZA

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 da valori prossimi o ben superiori ai 35° C del 24/8 a valori al di sotto dei 25°C il 28/8. Nei giorni successivi c'è stata una lieve ripresa. Il calo termico si è verificato in corrispondenza di una perturbazione che ha interessato tutta la regione, portando piogge elevate sul Centro-Levante soprattutto nelle giornate del 27 e 28/8. I cumulati maggiori sono stati registrati il 28/8, quando sono stati raggiunti i 100 mm nella stazione di Luni.



### MATURAZIONE UVE (prelievi del 29/08/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		29/08/23	29/08/22	29/08/23	29/08/22	29/08/23	29/08/22	29/08/23	29/08/22
Arcola	Sangiovese	19,2	22,20	10,9	12,9	7,2	6,22	3,33	3,37
	Vermentino	20,3	raccolto	11,6	raccolto	5,2	raccolto	3,33	raccolto
Bolano	Merlot	20,2	23,6	11,5	13,9	7,7	6,19	3,24	3,37
	Sangiovese	18,6	21,4	10,5	12,4	8,3	6,01	3,14	3,28
	Vermentino	18,7	21,6	10,5	12,5	6,9	5,64	3,30	3,39
Castelnuovo Magra	Vermentino	17,9	21,4	10,0	12,4	6,5	5,11	3,25	3,40
Levanto*	Albarola*	20,8	20,7	12,0	11,9	3,5	3,89	3,70	3,60
	Merlot*	21,1	22,5	12,2	13,1	5,9	5,13	3,45	3,48
	Sangiovese*	22,8	22,2	13,3	12,9	6,9	5,69	3,41	3,48
	Vermentino*	21,7	20,7	12,6	11,9	5,3	3,97	3,34	3,52
Luni	Merlot	21,5	raccolto	12,4	raccolto	7,4	raccolto	3,31	raccolto
	Vermentino	19,3	raccolto	10,9	raccolto	4,9	raccolto	3,22	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	18,2	19,6	10,2	11,1	4,1	2,59	3,48	3,87
	Bosco	22,2	20,0	12,9	11,4	5,7	4,45	3,38	3,44
Riomaggiore (Parco)	Albarola	17,3	19,0	9,6	10,7	4,1	4,07	3,41	3,44
	Bosco	22,1	22,9	12,8	13,4	4,4	3,98	3,43	3,46
	Vermentino	21,2	22,4	12,2	13,0	4,2	4,15	4,24	3,37
Santo Stefano Magra	Vermentino	21,0	19,7	12,1	11,2	5,4	4,92	3,47	3,46
Sarzana	Sangiovese	19,1	22,4	10,8	13,0	7,1	5,92	3,23	3,34
	Vermentino	19,6	20,0	11,2	11,4	5,2	5,24	3,39	3,29
<b>MEDIA</b>		<b>20,1</b>	<b>21,3</b>	<b>11,49</b>	<b>12,3</b>	<b>5,8</b>	<b>4,9</b>	<b>3,36</b>	<b>3,44</b>

\*NB: Per problemi legati al maltempo e all'erta meteo i campioni di Levanto sono stati prelevati domenica 27

Dai dati riportati in tabella si può rilevare che questa settimana, in media, **gli zuccheri sono aumentati di 1,3°Brix e le acidità sono diminuite di 2 g/l**. Per il vitigno *Vermentino* si può osservare il maggiore incremento di zuccheri, pari a circa 3°Brix, ad Arcola, Levanto e Riomaggiore, mentre i cali più evidenti delle acidità si rilevano nella zona di Bolano e Castelnuovo Magra (-3 g/l). Attualmente le situazioni più avanzate di maturazione, con valori già idonei per la vendemmia, si osservano in costa dove a Levanto il vitigno *Sangiovese* ha raggiunto 22,8°Brix (13,3% di alcol probabile) e a Riomaggiore dove il *Bosco* ha superato i 22°Brix, con quasi il 13% di alcol probabile. **Rispetto al 2022 mediamente si continua a rilevare un ritardo nella maturazione, con zuccheri meno elevati di circa 3°Brix e acidità superiori di 1 g/l circa** (lo scorso anno erano già stati raccolti anche il *Vermentino* ad Arcola e a Luni). Si discosta da questa tendenza il *Bosco* a Riomaggiore, che ha superato di 2,2 °Brix gli zuccheri dello scorso anno. Le differenze maggiori tra le due annate si rilevano nel vitigno *Vermentino* a Castelnuovo, con zuccheri inferiori di 3,5°Brix rispetto allo scorso anno, il Merlot a Bolano (-3,4°Brix) e il Sangiovese a Sarzana (-3,3°Brix), mentre per quanto riguarda le acidità, anche questa settimana è il *Sangiovese* a Bolano a mostrare valori superiori di 2,3 g/l rispetto al 2022.

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>

### 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 es. 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/RLcattureSP>. Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti al link <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e nella scheda tecnica dedicata <https://bit.ly/RL-tignoletta>.