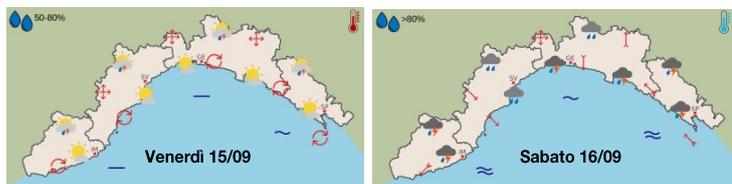


BOLLETTINO VITE n° 27 del 14/09/2023 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

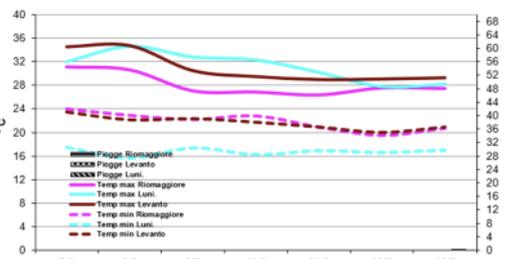


TENDENZA

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 calo a inizio periodo, per poi stabilizzarsi; sugli areali di Levante e Castelnuovo M., da valori intorno ai 36°C si è passati a 28°C, mentre i valori di partenza a Riomaggiore non hanno superato i 32°C. Minime in lieve calo sulla costa (da 24 a 21°C), mentre sull'areale lunense queste sono rimaste costanti a 18°C. Precipitazioni assenti.



MATURAZIONE UVE (prelievi del 11/09/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22	11/09/23	12/09/22
Arcola	Sangiovese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Bolano	Merlot	23,3	raccolto	13,7	raccolto	7,10	raccolto	3,34	raccolto
	Sangiovese	21,0	raccolto	12,1	raccolto	7,54	raccolto	3,20	raccolto
	Vermentino	22,0	raccolto	12,8	raccolto	6,27	raccolto	3,39	raccolto
Castelnuovo Magra	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Levanto	Albarola	22,5	raccolto	13,1	raccolto	3,23	raccolto	3,72	raccolto
	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Sangiovese	23,8	raccolto	14,0	raccolto	5,92	raccolto	3,45	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Bosco	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Parco)	Albarola	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Bosco	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Santo Stefano Magra	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Sarzana	Sangiovese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
MEDIA		22,5	—	13,1	—	6	—	3,42	—

Proseguono le vendemmie, che nell'ultima settimana hanno interessato la maggior parte dei vigneti monitorati, ad eccezione di quelli situati nelle aree più interne e di alcuni vitigni a Levante, dove tuttavia i valori raggiunti sono idonei alla vendemmia. Nel 2022 alla data del 12/09 in tutti i vigneti monitorati si era conclusa la raccolta confermando un anticipo.

Rispetto alla scorsa settimana, quando per alcuni vigneti erano stati osservati valori "anomali" a seguito delle precipitazioni di fine agosto, il progresso è stato notevole per quanto riguarda il contenuto zuccherino, aumentato di oltre 1° Brix, mentre il valore medio delle acidità relativo ai vitigni non ancora vendemmiati è rimasto pressoché invariato.

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>)

Per informazioni sulla vinificazione si rimanda all Scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina, disponibile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

SITUAZIONE FITOSANITARIA La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**. 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.

Foto: Sangiovese a Bolano >>



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>