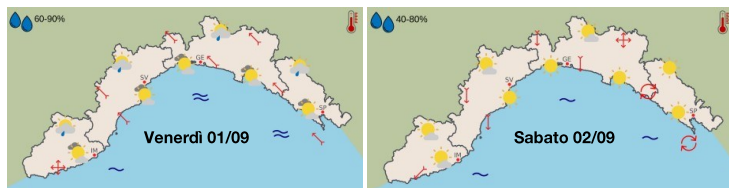


## BOLLETTINO VITE n° 25 del 31/08/2023 - SAVONA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

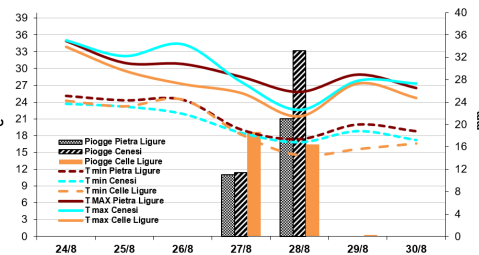


TENDENZA

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 35°C del 24/8 a valori al di sotto dei 25°C il 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 Cenesi.

### 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
Albenga	Pigato	18,0	20,1	10,1	11,5	7,0	4,6	3,30	3,40
	Rossese	17,2	18,2	9,5	10,2	5,8	5,0	3,37	3,45
	Vermentino	21,8	20,3	12,6	11,6	5,5	3,8	3,44	3,49
Finale Ligure	Barbarossa	21,9	20,3	12,7	11,6	5,1	4,9	3,46	3,45
	Granaccia	22,0	23,2	12,8	13,6	5,4	4,7	3,40	3,40
	Vermentino	21,0	21,6	12,1	12,5	5,6	4,3	3,44	3,54
Noli	Lumassina	15,1	16,4	8,2	9,0	8,6	7,0	3,24	3,35
Ortovero	Pigato	18,8	20,1	10,6	11,5	6,6	4,9	3,29	3,39
Quiliano	Granaccia	18,4	22,4	10,3	13,0	5,4	4,4	3,50	3,56
	Lumassina	13,9	17,7	7,4	9,9	12,4	9,4	3,03	3,12
<b>Medie</b>		<b>18,8</b>	<b>20,0</b>	<b>10,6</b>	<b>11,4</b>	<b>6,7</b>	<b>5,3</b>	<b>3,35</b>	<b>3,42</b>

*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 16,8 a 18,8) e un **calo delle acidità mediamente di circa 2,7 g/l** (da 9,4 a 6,7 g/l). Le situazioni più avanzate, con valori già idonei alla raccolta, si rilevano a Finale Ligure nei vitigni *Barbarossa* e *Granaccia* con rispettivamente 21,9°Brix (12,7% di alcol probabile) e 22°Brix (12,8% di alcol probabile) e nel *Vermentino* ad Albenga con 21,8°Brix e 12,6% di alcol probabile. Le situazioni più arretrate si rilevano ancora nel vitigno *Lumassina* a Noli e Quiliano, con rispettivamente 15,1°Brix e 13,9°Brix. **Rispetto al 2022 si conferma mediamente un leggero ritardo, con zuccheri inferiori di 1,2 °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>).

### 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/RLcattureSV>. Scheda tecnica al link: <https://bit.ly/RL-tignoletta>. Commerciali ammessi al link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta>

