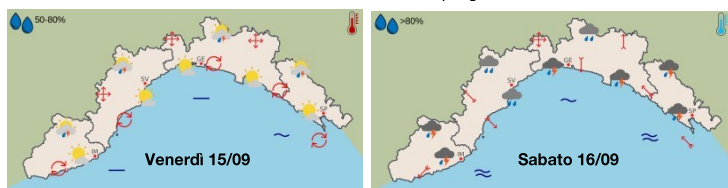


BOLLETTINO VITE n° 27 del 14/09/2023 - SAVONA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

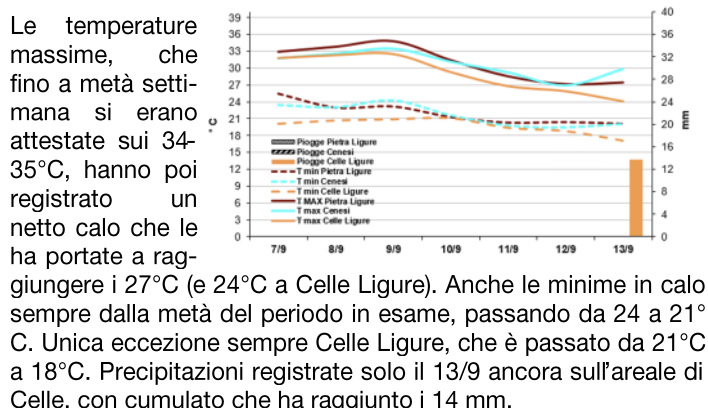
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



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/pdf/WS/bollettinoLiguria.pdf>



Le temperature massime, che fino a metà settimana si erano attestate sui 34-35°C, hanno poi registrato un netto calo che le ha portate a raggiungere i 27°C (e 24°C a Celle Ligure). Anche le minime in calo sempre dalla metà del periodo in esame, passando da 24 a 21°C. Unica eccezione sempre Celle Ligure, che è passato da 21°C a 18°C. Precipitazioni registrate solo il 13/9 ancora sull'areale di Celle, con cumulato che ha raggiunto i 14 mm.

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	04/09/23	12/09/22
Albenga	Pigato	19,6	raccolto	11,1	raccolto	5,8	raccolto	3,39	raccolto
	Rossese	19,5	20,8	11,1	12,0	5,0	4,2	3,49	3,17
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Finale Ligure	Barbarossa	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Granaccia	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Noli	Lumassina	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Ortovero	Pigato	20,7	raccolto	11,9	raccolto	5,7	raccolto	3,35	raccolto
Quiliano	Granaccia	21,2	raccolto	12,2	raccolto	4,5	raccolto	3,59	raccolto
	Lumassina	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Medie		20,3	20,8	11,6	12,0	5,3	4,2	3,46	3,17

Nell'ultima settimana sono proseguite le raccolte e tra i vigneti monitorati sono rimasti soltanto alcuni vitigni nelle aree interne e ad Albenga. Come si può osservare dai dati delle analisi, per i vigneti rimasti, l'incremento medio degli zuccheri è risultato di circa 1,5°Brix, mentre le acidità sono rimaste pressochè invariate (-0,1 g/l) con alcol probabile intorno all'11,5° e valori ormai idonei alla raccolta. Rispetto al 2022, confrontando i dati del Rossese di Albenga, unico vigneto rimasto, si conferma un ritardo di maturazione, con zuccheri inferiori di 1,3 °Brix e acidità superiori di 0,8 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.

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.

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

Foto: Pigato a Ortovero >>



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>