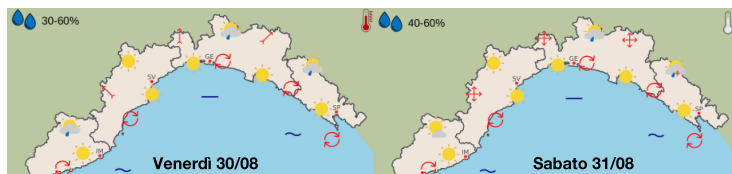


BOLLETTINO VITE n° 25 del 29/08/2024 - IMPERIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

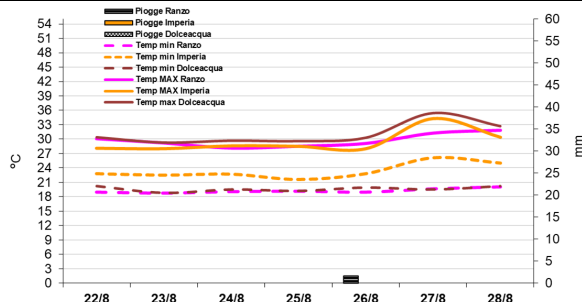
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 01/09/2024	Variable per passaggi nuvolosi, possibili temporali pomeridiani sui rilievi	Stazionarie
LUNEDI 02/09/2024	Variable con possibili locali temporali sparsi	In diminuzione

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:
<https://www.arpal.liguria.it/images/pdf/WS/bollettinoLiguria.pdf>



Le temperature massime sono rimaste stazionarie fino al 26/08 per poi risalire a fine periodo a valori compresi tra i 30-32°C; minime piuttosto stazionarie ovunque ad eccezione di Imperia in cui si è avuto un aumento dal 27/08 fino a raggiungere i 26°C. Precipitazioni praticamente assenti nelle aree considerate.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 26/08/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		26/08/24	27/08/23	26/08/24	27/08/23	26/08/24	27/08/23	26/08/24	27/08/23
Diano Castello	Vermentino	19,3	21,9	10,9	12,7	5,62	5,8	3,26	3,40
Dolceacqua	Pigato	13,6	17,4	7,2	9,7	12,16	8,8	2,85	3,06
	Rossese	16,5	17,6	9,1	9,8	8,39	8,0	2,97	3,24
Pontedassio	Pigato	18,0	20,2	10,1	11,5	6,37	6,5	3,24	3,31
	Vermentino	16,3	19,8	8,9	11,3	6,90	6,9	3,09	3,15
Pornassio	Ormeasco	15,6	16,6	8,5	9,1	8,79	7,5	2,90	3,12
Ranzo	Pigato	16,2	18,4	8,9	10,3	7,00	6,0	3,17	3,38
Soldano	Rossese	18,0	22,5	10,1	13,1	5,51	6,5	3,25	3,48
MEDIA		16,7	19,3	9,2	10,9	7,59	7,0	3,09	3,27

Nell'ultima settimana la maturazione è progredita con un incremento medio degli zuccheri di 2 °Brix e calo dell'acidità di 2,73 g/l. In media si mantiene rispetto al 2023 un lieve ritardo, con zuccheri inferiori di 2,6 °Brix e acidità che sebbene tendano a calare in modo più evidente rispetto allo scorso anno, risultano superiori di 0,59 g/l.

La situazione più avanzata, con valori prossimi a quelli idonei alla vendemmia, si rileva anche questa settimana nel *Vermentino* a Diano Castello in cui sono stati rilevati 19,3°Brix (10,9% di alcol probabile) e 5,6 g/l di acidità; al contrario l'*Ormeasco* a Pornassio mostra la concentrazione zuccherina più bassa (15,6°Brix e 9,1% di alcol probabile).

Si ricorda che la maturazione dipende comunque 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 o da eventi meteo avversi (es. grandinate). 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/RLanalisi>).

SITUAZIONE FITOSANITARIA

PERONOSPORA e OIDIO—La difesa è da ritenersi **conclusa** in tutte le aree.

DROSOPHILA—(*Drosophila suzukii*) si consiglia di porre particolare attenzione soprattutto nelle aree costiere e su vitigni sensibili con acini a buccia sottile come il *Rossese*. Per maggiori informazioni su *Drosophila suzukii* consultare la scheda al link <http://bit.ly/Dsuzukii>

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA - catture in generale diminuzione; si rileva al contrario un aumento di tignola rigata. L'andamento è disponibile al link: <https://tinyurl.com/RLcattureIM>. Schede tecniche ai link: <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>. Commerciali ammessi ai link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata>.

MARCIUMI: in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che si possono sviluppare a seguito di attacchi di tignoletta; specialmente nei vigneti in cui la raccolta non è imminente si consiglia di intervenire nuovamente con **bicarbonato di potassio** (*Karma*, *Vitikappa*) o prodotti microbiologici a base di *pythium oligandrum* (*Polyversum*), *bacillus subtilis* (*Serenade ASO*) o *bacillus amyloliquefaciens* (*Amylo-X*, *Serifel*), attenendosi alle prescrizioni riportate in etichetta.



Ormeasco a Pornassio