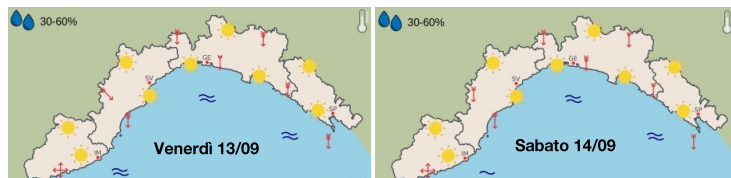


## BOLLETTINO VITE n° 27 del 12/09/2024 - IMPERIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

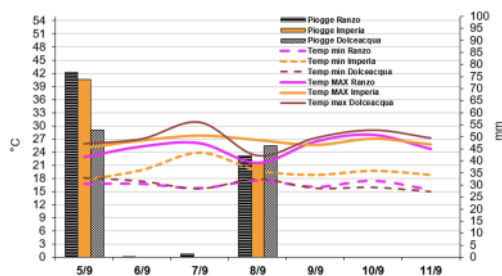
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 15/09/2024	Bel tempo e sole	Stazionarie
LUNEDI 16/09/2024	Sereno con velature	Stazionarie

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



Le temperature massime hanno oscillato con decisione nei vari areali, con i valori più alti toccati a Dolceacqua (31°C) e i più bassi a Ranzo (21°C). Minime costanti intorno ai 16°C fatta eccezione per Imperia, dove il 7/9 sono stati raggiunti 24°C. Precipitazioni abbondanti in data 5/9 e 8/9: il primo giorno si è raggiunto e superato un cumulo di 75 mm, il secondo 45 mm.

### MATURAZIONE UVE (prelievi del 09/09/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		09/09/24	11/09/23	09/09/24	11/09/23	09/09/24	11/09/23	09/09/24	11/09/23
Diano Castello	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Dolceacqua	Pigato	18,4	raccolto	10,3	raccolto	7,13	raccolto	3,17	raccolto
	Rossese	20,0	raccolto	11,4	raccolto	5,66	raccolto	3,22	raccolto
Pontedassio	Pigato	20,6	raccolto	11,8	raccolto	5,08	raccolto	3,44	raccolto
	Vermentino	19,7	raccolto	11,2	raccolto	5,71	raccolto	3,33	raccolto
Pornassio	Ormeasco	18,8	21,4	10,6	12,4	6,48	5,7	3,21	3,30
Ranzo	Pigato	19,0	20,8	10,7	12,0	5,05	5,1	3,44	3,44
Soldano	Rossese	21,2	raccolto	12,2	raccolto	4,38	raccolto	3,53	raccolto
MEDIA		19,7	21,1	11,2	12,2	5,64	5,4	3,33	3,37

Questa settimana è stato raccolto il Vermentino a Diano Castello, ma in diverse situazioni si possono osservare valori idonei alla raccolta; nel 2023 alla stessa data risultavano già vendemmiate anche i vigneti monitorati a Dolceacqua, Pontedassio e Soldano. Per quanto riguarda i vigneti rimasti, rispetto alla scorsa settimana **il progresso di maturazione è stato modesto**, a causa del cambiamento delle condizioni meteo e soprattutto delle intense precipitazioni che possono aver determinato un maggiore assorbimento di acqua nel grappolo.

**Considerando l'instabilità del periodo, non appena siano raggiunte condizioni idonee alla vendemmia è opportuno procedere tempestivamente alla raccolta, soprattutto nel caso in cui lo stato fitosanitario delle uve non sia ottimale.**

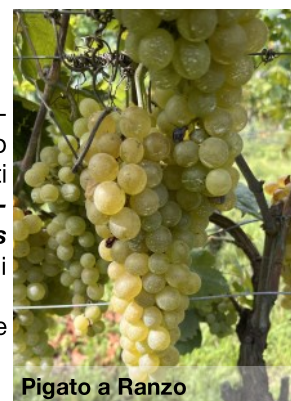
Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale o microclima e che la vendemmia in determinate situazioni è condizionata anche dallo stato sanitario delle uve. Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Anche il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>).

Poiché le vendemmie prossime, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

### SITUAZIONE FITOSANITARIA

La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**. Fanno **eccezione** le aree più interne e montane a maturazione più arretrata, in cui potrebbero rendersi necessari interventi per prevenire o contenere lo sviluppo di **botrite** o **marciumi**, a seguito delle recenti precipitazioni o in previsione di prossime piogge. In questi casi è possibile intervenire con prodotti con intervallo di sicurezza breve, ad esempio **bicarbonato di potassio** (*Karma*, *Vitikkappa*) 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.

E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta e tignola rigata aggiornate al 9 settembre ed i riferimenti alla scheda tecnica al link: <https://tinyurl.com/RLcattureIM>.



Pigato a Ranzo