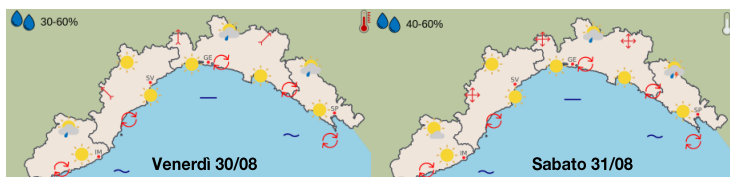


## BOLLETTINO VITE n° 25 del 29/08/2024 - LA SPEZIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



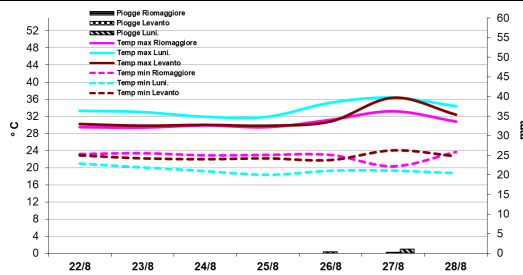
Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 01/09/2024	Variabile per passaggi nuvolosi, possibili temporali pomeridiani sui rilievi	Stazionarie
LUNEDI 02/09/2024	Variabile 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 si sono mantenute stazionarie fino al 26/8, seguite poi da alcune oscillazioni nei giorni successivi con un picco in data 27/8, in

cui si sono raggiunti i 36°C a Luni e Levanto. Anche le minime si sono mantenute piuttosto costanti fino al 26/08 e più altalenanti nei giorni successivi, con valori compresi tra 19°C e 24°C. Precipitazioni estremamente esigue nelle giornate del 26 e 27/08.



### MATURAZIONE UVE (prelievi del 26/08/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23
Arcola	Sangiovese	18,2	19,2	10,2	10,9	6,6	7,2	3,34	3,33
	Vermentino	18,1	20,3	10,1	11,6	5,2	5,2	3,28	3,33
Bolano	Merlot	18,7	20,2	10,5	11,5	8,4	7,7	3,12	3,24
	Sangiovese	15,9	18,6	8,7	10,5	9,0	8,3	2,91	3,14
	Vermentino	17,5	18,7	9,7	10,5	7,9	6,9	3,11	3,30
	Castelnuovo Magra	Vermentino	20,2	17,9	11,5	10,0	4,9	6,5	3,37
Levanto	Albarola	16,7	20,8	9,2	12,0	5,4	3,5	3,37	3,70
	Merlot	19,9	21,1	11,3	12,2	6,0	5,9	3,31	3,45
	Sangiovese	19,2	22,8	10,9	13,3	6,9	6,9	3,24	3,41
	Vermentino	19,8	21,7	11,3	12,6	5,0	5,3	3,33	3,34
Luni	Merlot	raccolto	21,5	raccolto	12,4	raccolto	7,4	raccolto	3,31
	Vermentino	20,0	19,3	11,4	10,9	4,6	4,9	3,24	3,22
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	16,8	18,2	9,3	10,2	5,5	4,1	3,27	3,48
	Bosco	18,9	22,2	10,7	12,9	5,6	5,7	3,16	3,38
Riomaggiore (Parco)	Albarola	17,7	17,3	9,9	9,6	4,7	4,1	3,33	3,41
	Bosco	23,4	22,1	13,7	12,8	4,1	4,4	3,40	3,43
	Vermentino	21,8	21,2	12,6	12,2	4,1	4,2	3,38	4,24
Santo Stefano Magra	Vermentino	16,6	21,0	9,1	12,1	5,2	5,4	3,34	3,47
Sarzana	Sangiovese	18,4	19,1	10,3	10,8	6,0	7,1	3,20	3,23
	Vermentino	18,4	19,6	10,4	11,2	5,4	5,2	3,29	3,39
<b>MEDIA</b>		<b>18,7</b>	<b>20,1</b>	<b>10,6</b>	<b>11,49</b>	<b>5,8</b>	<b>5,8</b>	<b>3,26</b>	<b>3,36</b>

In questa settimana la maturazione è progredita mediamente con un aumento degli zuccheri di 1,3°Brix e calo delle acidità di 1,22 g/l. **Rispetto al 2023 in media si rilevano zuccheri inferiori di 1,4 °Brix mentre le acidità risultano confrontabili.** Il Merlot a Luni è stato raccolto, con una settimana di anticipo rispetto al 2023. Attualmente le situazioni più avanzate di maturazione, con valori già idonei per la vendemmia, si osservano in costa a Riomaggiore, con il Bosco che ha raggiunto 23,4°Brix (13,7% di alcol probabile) e acidità di 4,1 g/l e il Vermentino con 21,8 °Brix (12,6% di alcol probabile) e acidità di 4,1 g/l. In molte situazioni si evidenziano **valori di acidità piuttosto bassi** per cui, onde evitare ulteriori cali e aumento anomalo di pH, nei limiti di quanto previsto nei disciplinari di produzione, è opportuno valutare la possibilità di raccolta anticipata senza attendere valori troppo elevati del contenuto in zuccheri. Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale 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 tale servizio (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).

### SITUAZIONE FITOSANITARIA

**TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA**– catture in generale diminuzione, rilevate comunque in numero superiore lungo la costa rispetto alle aree interne; l'andamento è disponibile al link: <https://tinyurl.com/RLcattureSP>. In presenza di vitigni sensibili nelle aree in cui la vendemmia non è imminente è possibile quindi valutare eventuali interventi in base alla presenza di sintomi sugli acini e tenendo presente i tempi di carenza dei diversi prodotti utilizzabili, ad esempio emamectina (es. Affirm – max 3 trattamenti all'anno, tempo di carenza 7 gg) o prodotti a base di Bacillus thuringiensis (es. Dipel, Turex, Kristal—tempo di carenza 2/3 giorni). Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti al link <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata> e nelle schede tecniche dedicate <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>.

**MARCIUMI:** in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che si stanno evidenziando in alcuni grappoli colpiti da peronospora larvata e black rot; 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 amylo-liquefaciens (Amylo-X, Serifel), attenendosi alle prescrizioni riportate in etichetta.