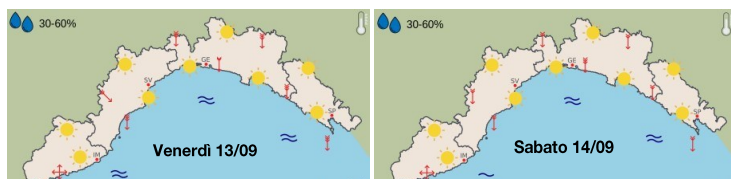


## BOLLETTINO VITE n° 27 del 12/09/2024 - LA SPEZIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

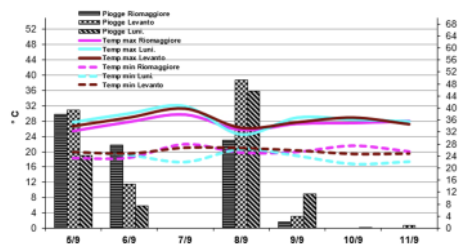
Previsioni a cura di ARPAL – www.arpal.gov



**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/pdfWS/bollettinoLiguria.pdf>



Le temperature massime hanno oscillato con decisione, passando da 32°C fino a 23°C. Anche le minime hanno avuto variazioni; da segnalare il 7/9 valori di 22°C in costa e 17°C nell'entroterra. Precipitazioni abbondanti e continue, con cumulati massimi di quasi 50 mm a Levanto in data 8/9.

### MATURAZIONE UVE (prelievi del 06/09/24)

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
Arcola	Sangiovese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Bolano	Merlot	22,3	23,3	13,0	13,7	5,84	7,10	3,38	3,34
	Sangiovese	20,5	21,0	11,8	12,1	6,53	7,54	3,23	3,20
	Vermentino	22,2	22,0	12,9	12,8	4,93	6,27	3,42	3,39
Castelnuovo Magra	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Levanto	Albarola	19,4	22,5	11,0	13,1	4,37	3,23	3,55	3,72
	Merlot	20,3	raccolto	11,6	raccolto	4,92	raccolto	3,48	raccolto
	Sangiovese	20,4	23,8	11,7	14,0	5,29	5,92	3,53	3,45
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	18,2	raccolto	10,2	raccolto	4,00	raccolto	3,47	raccolto
	Bosco	in raccolta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Parco)	Albarola	in raccolta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Bosco	in raccolta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	in raccolta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Santo Stefano Magra	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Sarzana	Sangiovese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	21,2	raccolto	12,2	raccolto	4,5	raccolto	3,53	raccolto
<b>MEDIA</b>		<b>20,6</b>	<b>22,5</b>	<b>11,8</b>	<b>13,1</b>	<b>5,05</b>	<b>6,00</b>	<b>3,45</b>	<b>3,42</b>

Proseguono le vendemmie, che nell'ultima settimana hanno interessato la maggior parte dei vigneti monitorati, ad eccezione di quelli situati nelle aree più interne e di alcuni vitigni in costa e Val di Magra, che in diverse situazioni hanno comunque raggiunto valori idonei alla vendemmia. Nel 2023 alla data del 11/09 risultavano raccolti anche il Merlot a Levanto, l'Albarola a Riomaggiore ed il Vermentino a Sarzana. 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 meteo 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.**

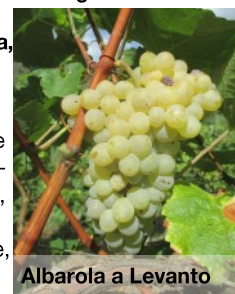
Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima, stato sanitario delle uve e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare le analisi delle uve prima della vendemmia anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola) (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>)

Poiché le vendemmie sono già in corso, 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**. Se si dovessero presentare problemi di sanità del grappolo, in particolare nelle varietà a grappolo compatto (es. Sangiovese, Albarola), è opportuno pianificare in tempi brevi le vendemmie. Si consiglia di effettuare un'accurata selezione dei grappoli colpiti in particolare da marciumi causati da peronospora larvata, oidio, tignoletta o black rot.

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



Albarola a Levanto