



Cofinanziato dall'Unione europea



Piano Strategico della PAC 2023/2027—Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale della Liguria  
Intervento SRH06—“servizi di back office per l'AKIS”

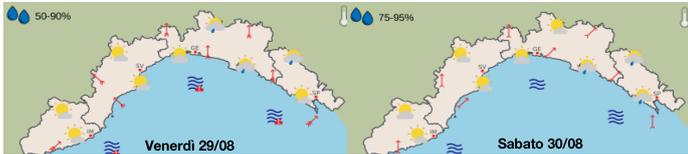


REGIONE LIGURIA

## BOLLETTINO VITE n° 25 del 28/08/2025 - GENOVA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

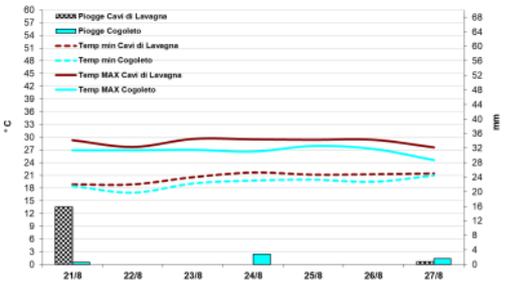


#### Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 31/08/2025	Nuvolosità variabile con deboli precipitazioni sparse	In diminuzione
LUNEDÌ 01/09/2025	Irregolarmente nuvoloso con possibili piogge e temporali specialmente sul Centro-Levante	Stazionarie o in lieve diminuzione

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

Le temperature massime sono in calo, con lievi flessioni: a Cavi sono stati raggiunti valori di circa 27°C e a Cogoleto di circa 25°C. Sono in rialzo, invece, le minime, passate da 19 a 21°C. Si sono verificate deboli precipitazioni, alterate nel periodo, che nella giornata del 21/08 hanno registrato a Cavi il cumulato maggiore, di circa 16 mm.



### MATURAZIONE UVE - (prelievi del 25/08/25)

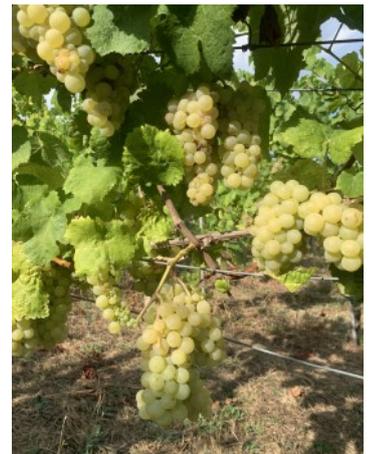
COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		25/08/25	26/08/24	25/08/25	26/08/24	25/08/25	26/08/24	25/08/25	26/08/24
Castiglione Chiavarese	<i>Bianchetta</i>	16,2	15,3	8,9	8,3	7,80	9,48	3,15	2,97
	<i>Ciliegiolo</i>	18,1	18,5	10,1	10,4	7,71	8,99	3,20	2,98
	<i>Moscato</i>	19,6	19,1	11,1	10,8	6,43	6,43	3,28	3,10
	<i>Vermentino</i>	17,6	16,1	9,8	8,8	7,14	9,57	3,18	2,92
Chiavari	<i>Bianchetta</i>	19,8	16,9	11,3	9,3	4,32	8,08	3,45	3,22
	<i>Vermentino</i>	21,3	20,1	12,3	11,5	5,32	6,23	3,31	3,31
Genova	<i>Bianchetta</i>	15,6	13,1	8,5	6,9	7,07	10,72	3,28	3,01
Ne Campo di Ne	<i>Bianchetta</i>	14,9	13,2	8,0	6,9	7,43	9,76	3,24	3,02
Ne Sambuceto	<i>Ciliegiolo</i>	17,7	17,0	9,9	9,4	7,71	10,08	3,14	2,97
	<i>Vermentino</i>	17,2	17,9	9,5	10,0	6,58	8,13	3,20	3,06
Sestri Levante	<i>Bianchetta</i>	raccolto	15,8	raccolto	8,6	raccolto	5,98	raccolto	3,10
	<i>Ciliegiolo</i>	raccolto	18,9	raccolto	10,7	raccolto	7,71	raccolto	3,08
	<i>Granaccia</i>	raccolto	18,8	raccolto	10,6	raccolto	5,42	raccolto	3,20
	<i>Vermentino</i>	raccolto	18,3	raccolto	10,2	raccolto	5,93	raccolto	3,07
<b>Media</b>		<b>17,8</b>	<b>17,1</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>6,75</b>	<b>8,04</b>	<b>3,24</b>	<b>3,1</b>

Questa settimana in media gli zuccheri sono aumentati di **0,4 °Brix** e le acidità sono calate di **1,4 g/l**. Alla data del prelievo sono risultati raccolti *Bianchetta*, *Ciliegiolo*, *Granaccia* e *Vermentino* a Sestri Levante, con circa 5 giorni di anticipo rispetto al 2024; relativamente ai vitigni ancora presenti, rispetto allo scorso anno la concentrazione zuccherina risulta superiore di 0,7 °Brix, e l'acidità inferiore di circa 1,3 g/l.

La situazione attualmente più avanzata, con valori idonei alla raccolta, si rileva nel *Vermentino* a Chiavari con 21,3 °Brix (12,3% di alcol probabile) e acidità di 5,3 g/l.

**Poiché i valori di acidità registrati in alcuni vitigni sono risultati piuttosto bassi**, onde evitare ulteriori cali con effetti negativi sulla stabilità dei vini e rischiare di superare i limiti previsti nei disciplinari di produzione, è opportuno valutare la possibilità di procedere alla raccolta senza attendere valori troppo elevati del contenuto in zuccheri.

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 possibile effettuare l'analisi pre-vendemmia (per info: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).



### SITUAZIONE FITOSANITARIA

**TIGNOLETTA E TIGNOLA RIGATA** - Le catture questa settimana risultano contenute (andamento disponibile al link <https://tinyurl.com/RLcattureGE>); per chi ha eseguito la scorsa settimana un trattamento con *Bacillus thuringiensis* (es. *Delfin*, *Turex*), è possibile ripeterlo se necessario, seguendo le indicazioni in etichetta. Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti ai 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>.

**BOTRITE e MARCIUMI** - In questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che possono interessare i grappoli; 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 *Bacillus amyloliquefaciens* (*Amylo-X*, *Serifel*), impiegabili anche in prossimità della vendemmia. Scheda Botrite <https://tinyurl.com/botrite>. Commerciali ammessi: <https://tinyurl.com/RLcommbotrite>.