



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”

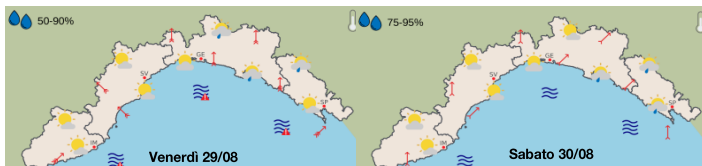


REGIONE LIGURIA

BOLLETTINO VITE n° 25 del 28/08/2025 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

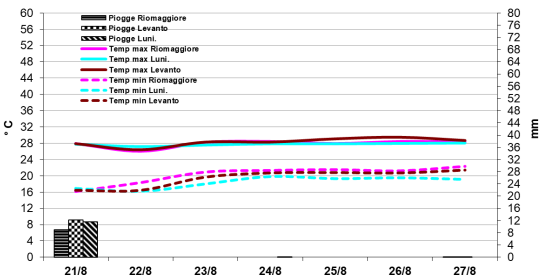
GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 31/08/2025	Nuvolosità variabile con deboli precipitazioni sparse	In diminuzione
LUNEDÌ 01/09/2025	Irregolarmente nuvoloso con possibili piogge e temporali specialmente sul Centro-Levante	Stazionarie o in lieve diminuzione

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:

<https://www.arpal.liguria.it/images/pdfWS/bollettinoLiguria.pdf>

Le temperature massime si sono stabilizzate su valori di circa 28°C, mentre le minime sono in rialzo, passando dai 16 °C iniziali ai 20 °C in Val di Magra e 22°C in costa di fine periodo.

Le precipitazioni sono state scarse; solo nella giornata del 21/08 si è registrato un cumulo intorno ai 12 mm a Levante e Luni.



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
Arcola	Sangiovese	19,8	18,2	11,3	10,2	7,26	6,6	3,3	3,34
	Vermentino	19,6	18,1	11,1	10,1	6,05	5,2	3,3	3,28
Bolano	Merlot	20,3	18,7	11,6	10,5	7,15	8,4	3,33	3,12
	Sangiovese	18,6	15,9	10,5	8,7	7,78	9,0	3,13	2,91
	Vermentino	17,0	17,5	9,4	9,7	8,66	7,9	3,08	3,11
Castelnuovo Magra	Vermentino	19,3	20,2	10,9	11,5	6,49	4,9	3,31	3,37
Levanto	Albarola	19,9	16,7	11,3	9,2	4,47	5,4	3,47	3,37
	Merlot	20,9	19,9	12,0	11,3	5,95	6,0	3,41	3,31
	Sangiovese	19,8	19,2	11,3	10,9	7,39	6,9	3,30	3,24
	Vermentino	22,5	19,8	13,1	11,3	5,14	5,0	3,35	3,33
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	20,0	raccolto	11,4	raccolto	4,6	raccolto	3,24
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	19,2	16,8	10,9	9,3	5,86	5,5	3,40	3,27
	Bosco	18,0	18,9	10,1	10,7	5,98	5,6	3,31	3,16
Riomaggiore (Parco)	Albarola	22,0	17,7	12,8	9,9	5,09	4,7	3,41	3,33
	Bosco	21,6	23,4	12,5	13,7	6,23	4,1	3,21	3,40
	Vermentino	22,7	21,8	13,2	12,6	4,94	4,1	3,42	3,38
Santo Stefano Magra	Sangiovese	20,8	/	12,0	/	7,52	/	3,17	/
	Vermentino	20,9	16,6	12,0	9,1	4,07	5,2	3,44	3,34
Sarzanà	Sangiovese	18,6	18,4	10,5	10,3	7,01	6,0	3,22	3,20
	Vermentino	18,3	18,4	10,3	10,4	6,06	5,4	3,22	3,29
MEDIA		20,0	18,7	11,4	10,6	6,26	5,8	3,30	3,26

Nell'ultima settimana la maturazione è progredita con un incremento medio in zuccheri di 0,3 °Brix e un calo dell'acidità di 1,1 g/l. **Rispetto al 2024** emerge un **sensibile anticipo** relativamente alla concentrazione degli zuccheri (+1,3 °Brix) e l'acidità si conferma superiore alla media dello scorso anno (+0,5 g/l). Il Merlot a Luni è stato raccolto con una tempistica in linea con l'anno scorso; è stato vendemmiato anche il Vermentino di Luni, con una settimana di anticipo rispetto al 2024. Attualmente le situazioni più avanzate di maturazione, con valori già idonei per la vendemmia, si osservano in costa a Levante dove il Vermentino ha raggiunto 22,5°Brix (13,1% di alcol probabile) e acidità di 5,1 g/l, e a Riomaggiore, con il Bosco che ha registrato 21,6°Brix (12,5% di alcol probabile) e acidità di 6,2 g/l e il Vermentino con 22,7 °Brix (13,2% di alcol probabile) e acidità di 4,9 g/l.

Laddove i valori di acidità riscontrati dovessero risultare già 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 da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima e che la vendemmia in determinate situazioni è condizionata anche dallo stato sanitario delle uve o da eventi meteo avversi (es. piogge intense o grandinate). Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Anche il Laboratorio Regionale di Sarzanà (Pallodola) fornisce tale servizio (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>)



Foto CAAR: Merlot a Bolano

SITUAZIONE FITOSANITARIA

BOTRITE e MARCIUMI - ai primi sintomi d'infezione o in presenza di acini danneggiati, specialmente in vitigni sensibili e nei casi in cui la vendemmia non è imminente, si consiglia di intervenire con bicarbonato di potassio (Armicarb, Vitikappa, Karma85) o con prodotti microbiologici a base di *Bacillus amyloliquefaciens* (Amylo-X, Taegro, Serifel), impiegabili anche in prossimità della raccolta. **Scheda Botrite** <https://tinyurl.com/botrite> **Commerciali ammessi:** <https://tinyurl.com/RLcommobotrite>

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA - ancora elevati i valori delle catture, in particolare di tignola rigata, per cui è possibile intervenire con prodotti a base di *Bacillus thuringiensis* (es. Dipel, Turex, Kristal). Andamento catture al seguente link: <https://tinyurl.com/RLcattureSP>. **Scheda tecnica** al link: <https://bit.ly/RL-tignoletta>. **Commerciali ammessi** al link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta>.

REGIONE LIGURIA—Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR—Loc. Pallodola, c/o Mercato 19038 Sarzanà (SP) - tel. 0187.278768
e-mail caarservizi@regione.liguria.it - Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it



www.facebook.com/agriligurianet



Telegram: CAARserviziBot