




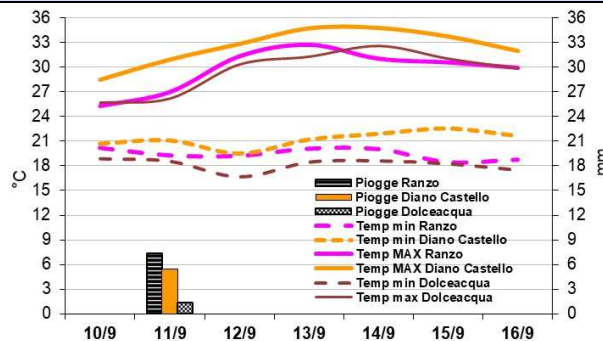


## BOLLETTINO VITE n° 28 del 17/09/2020 - IMPERIA

### PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov

<b>VENERDÌ</b> 18 settembre		Giornata soleggiata con qualche addensamento sui rilievi e nubi sparse lungo la costa. T stazionarie.
<b>SABATO</b> 19 settembre		Sereno, graduale aumento della nuvolosità. Temperature stazionarie.
<b>DOMENICA</b> 20 settembre		Nubi in aumento, possibili deboli piogge sera. Temperature in calo.
<b>LUNEDÌ</b> 21 settembre		Deboli piogge diffuse. Temperature stazionarie.
<b>MARTEDÌ</b> 22 settembre		Piogge diffuse. Temperature in calo.
<b>MERCOLEDÌ</b> 23 settembre		Piogge diffuse, possibili temporali. Temperature stazionarie.

### SITUAZIONE METEO



Le temperature hanno subito un sensibile rialzo, con valori massimi quasi sempre superiori ai 30 °C. Si rileva una buona escursione termica soprattutto nell'entroterra. Si registra un unico evento piovoso l'11/9.

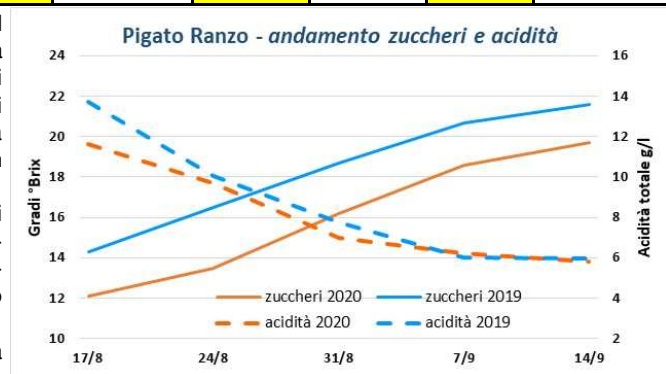
### MATURAZIONE UVE - (prelievo del 14.09.2020)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Diano Castello	Vermentino	22,9	raccolto	13,4	raccolto	4,6	raccolto	3,60	raccolto
Dolceacqua	Pigato	21,6	raccolto	12,5	raccolto	6,2	raccolto	3,26	raccolto
	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pontedassio	Pigato	21,0	raccolto	12,1	raccolto	5,3	raccolto	3,43	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pornassio	Ormeasco	18,6	21,2	10,5	12,2	8,1	6,1	3,13	3,26
Ranzo	Pigato	19,7	21,6	11,2	12,5	5,8	6,0	3,37	3,36
Soldano loc. Pini	Rossese	24,3	raccolto	14,4	raccolto	4,5	raccolto	3,64	raccolto
Soldano fraz. Martino	Rossese	24,2	raccolto	14,3	raccolto	5,4	raccolto	3,53	raccolto
	<b>MEDIA</b>	<b>21,8</b>	<b>21,4</b>	<b>12,6</b>	<b>12,4</b>	<b>5,7</b>	<b>6,1</b>	<b>3,42</b>	<b>3,31</b>

**SITUAZIONE ATTUALE** - durante la settimana sono stati vendemmiati il Rossese a Dolceacqua e il Vermentino a Pontedassio. Nei vigneti rimasti la maturazione ha avuto un buon avanzamento, con un aumento medio di 2,2°Brix e una calo dell'acidità di 0,4 g/l in media. In alcuni casi sono stati raggiunti valori ideali alla raccolta (Rossese a Soldano e Vermentino a Diano Castello). Si evidenzia poi il Pigato a Dolceacqua che presenta, in relazione ad un buon tenore zuccherino, una buona tenuta dell'acidità. A titolo esemplificativo si riporta in grafico l'andamento di due parametri della maturazione per il Pigato di Ranzo, sia per l'annata in corso (in arancione) che per il 2019 (in blu). Si nota il progressivo aumento degli zuccheri, inferiori comunque di quasi 2 °Brix rispetto al 2019, e il contestuale calo dell'acidità che invece risultano analoghe allo scorso anno.

**CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE** - Nel 2019 alla stessa data erano già stati vendemmiati tutti i vigneti, ad eccezione dell'Ormeasco a Pornassio e del Pigato a Ranzo. Considerando questi due vitigni, si evidenzia quest'anno un contenuto zuccherino mediamente inferiore di 2,3 °Brix, mentre riguardo all'acidità, in media leggermente superiore quest'anno, occorre precisare la migliore tenuta nel caso dell'Ormeasco e valori già bassi nel Pigato.

Si ricorda a coloro che hanno terminato la raccolta e pigiato le uve o che si apprestano a pigiarle, che è possibile aggiungere per ogni ettolitro di mosto, valutando anche la sanità dell'uva, da 5 a 10 g di anidride solforosa (corrispondenti a 10-20 g di metabisolfito di potassio). L'anidride solforosa esplica una importante azione antiossidante e antibatterica e facilita la rottura delle membrane dell'acino e quindi l'estrazione di sostanze dalla buccia; nel caso si utilizzino lieviti selezionati, si consiglia la dose maggiore (in questo caso l'aggiunta di solforosa al mosto realizzerà, dopo qualche ora, un ambiente più favorevole alla moltiplicazione dei lieviti selezionati). Per quanto riguarda le analisi sarebbe opportuno prelevare un campione di mosto non ancora fermentato per effettuare le opportune valutazioni sui parametri principali e per effettuare eventuali correzioni. Maggiori dettagli e indicazioni sulle operazioni di cantina nella scheda tecnica scaricabile al seguente link: <https://tinyurl.com/RLcantina>



**Attenzione!! Nuova proroga delle scadenze per le abilitazioni agli acquisti di prodotti fitosanitari e delle attestazioni di funzionalità delle macchine irroratrici. Per informazioni consultare il comunicato del Settore Fitosanitario Regionale <https://tinyurl.com/RLproroghe>**

Tramite l'applicazione **Telegram** ricercando e avviando **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche, disciplinari e informazioni aggiornate su vite e olivo. Per maggiori informazioni: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>