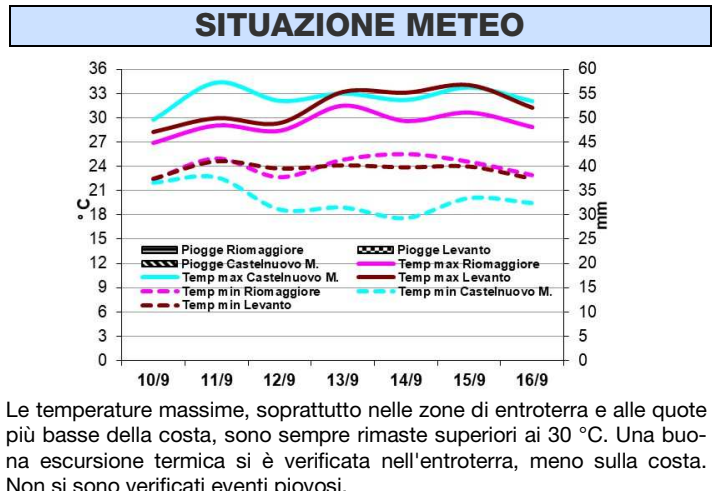


## BOLLETTINO VITE n° 28 del 17/09/2020 - LA SPEZIA

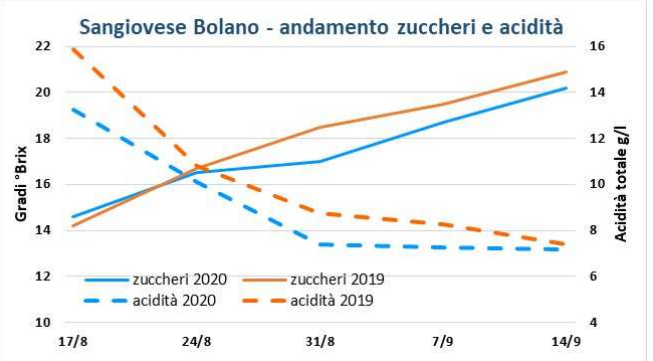
PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov		
<b>VENERDÌ</b> 18 settembre		Giornata soleggiata con qualche addensamento sui rilievi e nubi sparse lungo la costa. T stazionarie.
<b>SABATO</b> 19 settembre		Sereno, graduale aumento della nuvolosità. Temperature stazionarie.
<b>DOMENICA</b> 20 settembre		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.



### 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
Arcola	Ruzzese Bianco	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Bolano	Merlot	22,1	22,6	12,8	13,2	6,2	7,6	3,24	3,27
	Sangiovese	20,2	20,9	11,5	12,0	7,2	7,4	3,19	3,20
	Vermentino	20,3	20,2	11,6	11,5	5,6	7,9	3,19	3,21
Levanto	Albarola	raccolto	21,6	raccolto	12,5	raccolto	3,7	raccolto	3,72
	Merlot	20,2	20,9	11,5	12,0	5,0	5,7	3,47	3,51
	Sangiovese	21,9	22,1	12,7	12,8	5,2	5,7	3,48	3,50
Riomaggiore (Parco)	Albarola	raccolto	23,0	raccolto	13,4	raccolto	4,0	raccolto	3,52
	Bosco	raccolto	24,8	raccolto	14,7	raccolto	4,5	raccolto	3,50
	Vermentino	raccolto	26,8	raccolto	16,1	raccolto	4,7	raccolto	3,48
Santo Stefano Magra	Vermentino	raccolto	21,0	raccolto	12,1	raccolto	4,5	raccolto	3,48
Sarzana	Sangiovese	raccolto	21,6	raccolto	12,5	raccolto	5,3	raccolto	3,46
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
<b>MEDIA</b>		<b>20,9</b>	<b>22,3</b>	<b>12,0</b>	<b>13,0</b>	<b>5,8</b>	<b>5,5</b>	<b>3,31</b>	<b>3,44</b>

**SITUAZIONE ATTUALE** - Durante la settimana sono stati vendemmiati otto dei tredici vigneti rimasti dalla settimana scorsa. A Levanto e a Bolano, dove sono ubicati i vigneti non ancora vendemmiati, la maturazione è progredita ulteriormente, raggiungendo valori pressoché idonei per la raccolta, soprattutto nel Merlot a Bolano, che ha raggiunto i 22 °Brix e che presenta anche una buona tenuta dell'acidità (6,2 g/l). A titolo esemplificativo si riporta in grafico l'andamento di zuccheri e acidità per il Sangiovese di Bolano, sia per il 2020 che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale calo dell'acidità, con valori ormai idonei alla raccolta, e con un andamento di poco in ritardo rispetto al 2019.



**CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE** - Rispetto al 2019 quest'anno, alla stessa data, è stato vendemmiato un maggior numero di vigneti. Tra i vitigni rimasti, si evidenzia che a fronte di un contenuto in zucchero simile o di poco inferiore, i valori di acidità quest'anno sono inferiori, soprattutto nel Vermentino a Bolano e nel Sangiovese a Levanto.

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>**