





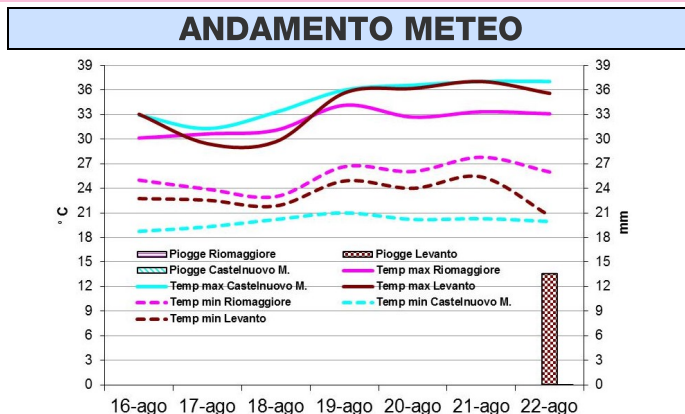


## BOLLETTINO VITE n° 24 del 23/8/2018 - LA SPEZIA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – <a href="http://www.arpal.gov">www.arpal.gov</a>		
<b>VENERDÌ</b> 24 agosto		Aumento nubi, dal pomeriggio maggiore instabilità con possibili temporali. Temperature in calo.
<b>SABATO</b> 25 agosto		Marcata instabilità e sviluppo di temporali anche di forte intensità,. Temperature in calo.
<b>DOMENICA</b> 26 agosto		Residua instabilità, schiarite dal mattino. Temperature in calo.
<b>LUNEDÌ</b> 27 agosto		Sereno. Temperature in aumento.
<b>MARTEDÌ</b> 28 agosto		Sereno. Temperature in aumento.
<b>MERCOLEDÌ</b> 29 agosto		Soleggiato. Temperature stazionarie.



Le temperature dei giorni scorsi sono state molto elevate e al di sopra della media, raggiungendo picchi di oltre 35 °C in gran parte del territorio. Anche le minime sono state elevate, mantenendosi in costa sopra i 22-23 °C. L'unico episodio di pioggia si è verificato il 22/8, con qualche temporale locale.

Vedi speciale caldo **bollettino agrometeo** <https://goo.gl/xGyrt>  
**EVENTI: Sarzana Doc - 24-26 agosto - <http://bit.ly/SarzanaDoc>**

### MATURAZIONE UVE (confronto 2018-2017)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Arcola	Sangiovese	18,7	18,6	10,5	10,5	7,4	8,6	3,12	3,01
	Vermentino	17,2	20,5	9,5	11,8	6,2	6,3	3,19	3,21
Bolano	Merlot	19,4	20,9	11,0	12,0	8,3	8,0	3,21	3,14
	Sangiovese	17,1	19,8	9,5	11,3	9,2	8,4	2,98	3,03
Castelnovo Magra	Vermentino	14,6	19,1	7,8	10,8	11,4	8,8	3,02	3,17
	Vermentino	17,9	20,3	10,0	11,6	6,4	6,7	3,21	3,27
Levanto	Albarola	17,7	18,3	9,9	10,2	5,4	4,6	3,38	3,39
	Merlot	19,0	21,2	10,7	12,2	6,5	7,0	3,28	3,22
	Sangiovese	19,8	18,4	11,3	10,3	6,9	7,0	3,31	3,23
	Vermentino	20,3	21,1	11,6	12,2	5,5	5,3	3,34	3,28
Luni	Merlot	20,8	22,0	12,0	12,8	6,1	7,2	3,39	3,27
	Vermentino	18,6	19,7	10,5	11,2	6,2	7,2	3,27	3,23
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	15,9	18,0	8,7	10,1	6,0	4,2	3,27	3,36
	Bosco	20,5	19,8	11,8	11,3	6,4	6,7	3,21	3,13
Riomaggiore (Parco)	Albarola	15,4	20,7	8,3	11,9	6,6	4,4	3,03	3,34
	Bosco	22,5	24,4	13,1	14,4	5,4	5,9	3,21	3,15
	Vermentino	21,6	23,5	12,5	13,8	5,3	4,7	3,15	3,18
Santo Stefano di Magra	Vermentino	19,9	19,6	11,3	11,1	4,8	5,9	3,49	3,39
Sarzana	Sangiovese	20,0	18,4	11,4	10,3	7,0	8,5	3,16	3,02
	Vermentino	19,0	19,1	10,7	10,8	5,9	7,2	3,19	3,10

In tabella si riportano i dati analitici relativi al prelievo del 20/8/2017 in confronto con il 2017. Nonostante la produzione di uva quest'anno è stimata essere superiore di almeno il 15% rispetto allo scorso anno, complessivamente i valori medi per gli zuccheri, seppur superiori alla media degli ultimi anni, sono 18,8 °Brix e inferiori di circa 1,5 ° Brix rispetto al 2017, mentre le acidità risultano uguali allo scorso anno (6,6 g/l medi). Tra i campioni analizzati 8 di questi hanno quasi raggiunto o superato i 20 °Brix, ed alcuni hanno raggiunto valori prossimi alla raccolta: il *Vermentino* (21,6 ° Brix e acidità 5,3 g/l) e *Bosco* (22,5 °Brix e acidità 5,4 g/l) a Riomaggiore, il *Bosco* (20,5 °Brix e acidità 6,4 g/l) a Manarola, il *Merlot* (20,8 °Brix e acidità 6,1 g/l) a Luni e il *Vermentino* (20,3 °Brix e acidità 5,5 g/l) a Levanto e a S. Stefano Magra (19,9 °Brix e acidità 4,8 g/l). Il problema in cui si può incorrere, visto il caldo intenso di questi giorni, è quello di un rapido calo delle acidità.

Si ricorda che la maturazione dipende infatti da molti fattori, e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)**, che fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <http://bit.ly/pieogo-eno>).

**SITUAZIONE FITOSANITARIA - Tignoletta:** gli interventi consigliati nei precedenti comunicati dovrebbero aver contenuto l'attività dell'insetto, il quale risulta peraltro sfavorito dalle elevate temperature di questi giorni.

**Botrite:** il sensibile aumento delle temperature e le condizioni di bassa umidità e assenza di pioggia non sono favorevoli allo sviluppo del patogeno. Qualora vi siano condizioni microclimatiche particolari o lesioni agli acini che possono favorirlo, valutare l'eventuale trattamento in relazione alla data di vendemmia e all'intervallo di sicurezza del principio attivo, preferendo comunque quelli come il **bicarbonato di potassio o i naturali**. Scheda tecnica <https://goo.gl/FEBUhd> e prodotti ammessi <http://bit.ly/ProdottiBotrite2018>

Tramite l'applicazione Telegram e **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche e informazioni aggiornate su vite e olivo e un'anticipazione sui dati delle analisi delle uve. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Guida al link <http://bit.ly/caarservizibot>