

AVVERTIMENTO VITICOLO N° 18 DEL 13 AGOSTO 2013

ANDAMENTO METEO

Probabile peggioramento previsto per la serata tra martedì 13 - mercoledì 14, ma con miglioramento atteso già per la giornata di ferragosto; temperature massime in leggero calo.

DIFESA

L'invaiaitura è iniziata anche sulle varietà più tardive (per es. Refosco p.r., Cabernet sauv.). Le condizioni continuano ad essere sfavorevoli allo sviluppo di patologie fungine; pertanto i trattamenti (a base di rame + zolfo bagnabile a medio - basso dosaggio), comunque limitati a proteggere la nuova vegetazione, sono giustificati solo in caso di infezioni in atto (macchie sporificate). Si ricorda che la gran parte dei prodotti rameici ha un tempo di carenza di 20 giorni.

CURVE DI MATURAZIONE

Data raccolta campioni: 12 agosto 2013

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	11,6	2,87	22,5
San Vito al T.	14,6	2,89	14,0
Camino al T.	13,9	2,87	19,5
Gonars	13,0	2,87	16,6

Tab. 1 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Chardonnay.

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	13,4	2,88	18,6
Spilimbergo	14,0	3,01	12,0
San Vito al T.	13,5	2,82	16,1
Mereto di T.	14,9	3,00	14,3
Rive d'Arcano	14,4	2,89	15,9
Camino al T.	13,8	2,87	15,8
Codroipo	15,8	3,03	11,4
Pavia di U.	15,3	2,99	11,4
Castions di S.	16,9	3,09	9,9
Gonars	15,7	3,02	11,2

Tab. 2 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Pinot Grigio.

Si ricorda che gli avvertimenti viticoli, per quanto riguarda le varie strategie di difesa fitosanitaria, di controllo delle infestanti e le norme tecniche agronomiche, seguiranno gli indirizzi tecnici del Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave

Via A. Boito, 37 • Corva - 33082 Azzano Decimo (PN)
 Tel. + 39 0434 646538 - Fax + 39 0434 646621
 C.F. e P. IVA e R.I. CCIAA PN 00189540933
 docgrave@docfriuligrave.com - www.docfriuligrave.com