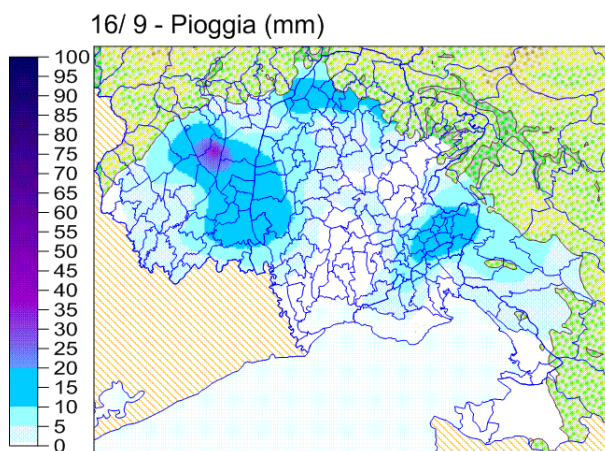


AVVERTIMENTO VITICOLO N° 23 DEL 17 SETTEMBRE 2013

ANDAMENTO METEO

Dopo le piogge di domenica scorsa (cartina Arpa-Osmer) e quelle a carattere temporalesco della mattinata odierna, i prossimi giorni saranno all'insegna del tempo stabile con temperature un po' più fresche tra oggi e domani.



Fonte Arpa-Osmer; progetto Isloprada (www.isloprada.eu).

CURVE DI MATURAZIONE

Come si può vedere dai dati riportati, la maggior parte delle varietà precoci è stata raccolta; si ipotizza, nelle zone della media-bassa pianura, un inizio delle vendemmie per le cultivar a bacca rossa (Merlot) a partire dalla fine di questa - inizio della prossima settimana.

Data raccolta campioni: 16 settembre 2013

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
San Vito al T.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Camino al T.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Gonars	20,7	3,26	7,3

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

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

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Spilimbergo	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
San Vito al T.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Mereto di T.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Rive d'Arcano	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Camino al T.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Codroipo	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Pavia di U.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Castions di S.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Gonars	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>

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

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Mereto di T.	15,8	3,15	5,7
San Giorgio R.	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
Pavia di U.	16,3	3,17	5,6

Tab. 3 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Glera.

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
San Martino al T.	18,8	3,33	7,4
Camino al T.	20,1	3,28	6,9
Castions di S.	20,4	3,31	7,9
Spilimbergo	16,7	3,21	8,6

Tab. 4 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Merlot.

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Spilimbergo	15,6	3,07	10,1
San Vito al T.	17,0	2,95	9,9
Codroipo	16,1	2,98	11,3
Camino al T.	17,8	2,91	8,4

Tab. 5 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Refosco dal p.r.

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.