

**AVVERTIMENTO VITICOLO N° 24 DEL 24 SETTEMBRE 2013**

**ANDAMENTO METEO**

Prossimi giorni caratterizzati da tempo variabile, con possibilità – specie nella giornata di mercoledì - di deboli piovvaschi sparsi. Peggioramento atteso per domenica 29 settembre, con precipitazioni, anche a carattere temporalesco, a causa di una perturbazione di origine atlantica.

**CURVE DI MATURAZIONE**

**Data raccolta campioni: 23 settembre 2013**

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

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

<b>LOCALITA'</b>	<b>ZUCCHERI (°Brix)</b>	<b>pH</b>	<b>ACIDITA' TOTALE (g/L)</b>
<b>Sequals</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Spilimbergo</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>San Vito al T.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Mereto di T.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Rive d'Arcano</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Camino al T.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Codroipo</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Pavia di U.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Castions di S.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Gonars</b>	<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)
<b>Mereto di T.</b>	<b>16,8</b>	<b>3,30</b>	<b>5,0</b>
<b>San Giorgio R.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Pavia di U.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>

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

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
<b>San Martino al T.</b>	<b>20,7</b>	<b>3,39</b>	<b>7,1</b>
<b>Camino al T.</b>	<b>21,2</b>	<b>3,31</b>	<b>7,2</b>
<b>Castions di S.</b>	<b>21,5</b>	<b>3,37</b>	<b>7,4</b>
<b>Spilimbergo</b>	<b>17,1</b>	<b>3,14</b>	<b>9,1</b>

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

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
<b>Spilimbergo</b>	<b>17,8</b>	<b>3,01</b>	<b>10,5</b>
<b>San Vito al T.</b>	<b>18,3</b>	<b>2,98</b>	<b>9,1</b>
<b>Codroipo</b>	<b>18,2</b>	<b>3,04</b>	<b>10,3</b>
<b>Camino al T.</b>	<b>20,0</b>	<b>3,01</b>	<b>7,5</b>

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.