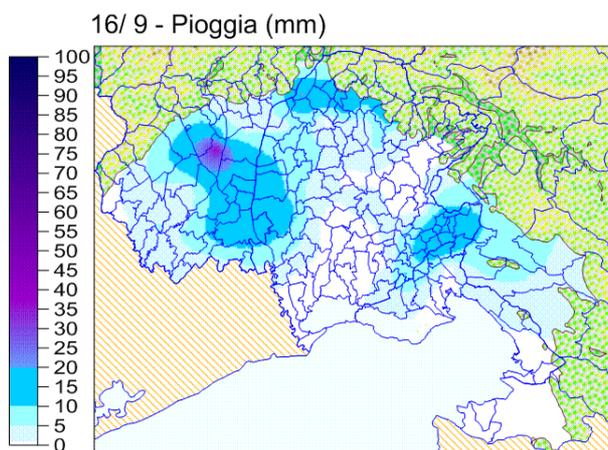


**AVVERTIMENTO VITICOLO N° 23 DEL 17 SETTEMBRE 2013**

**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](http://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)
<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>	<b>20,7</b>	<b>3,26</b>	<b>7,3</b>

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](mailto:docgrave@docfriuligrave.com) - [www.docfriuligrave.com](http://www.docfriuligrave.com)

**FRIULI**
 Consorzio Tutela  
 — Vini Doc —

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
<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>15,8</b>	<b>3,15</b>	<b>5,7</b>
<b>San Giorgio R.</b>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>	<i>Vendemmiato</i>
<b>Pavia di U.</b>	<b>16,3</b>	<b>3,17</b>	<b>5,6</b>

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>18,8</b>	<b>3,33</b>	<b>7,4</b>
<b>Camino al T.</b>	<b>20,1</b>	<b>3,28</b>	<b>6,9</b>
<b>Castions di S.</b>	<b>20,4</b>	<b>3,31</b>	<b>7,9</b>
<b>Spilimbergo</b>	<b>16,7</b>	<b>3,21</b>	<b>8,6</b>

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

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

**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