



CONSORZIO TUTELA VINI DOC FRIULI ISONZO
SERVIZIO DI DIFESA INTEGRATA IN VITICOLTURA
AVVERTIMENTO N° 19 del 06/09/2013

SITUAZIONE METEOROLOGICA

	26-ago	27-ago	28-ago	29-ago	30-ago	31-ago	01-set	02-set	03-set	04-set
FARRA	6,2	0	5,8	0	0	0	0	0,2	0	0
CORMONS	8,6	0	7,3	0	0	0	0	0,4	0	0
FOGLIANO	8,8	0	7,6	0	0	0	0	0,4	0	0
FOSSALON	21,3	0,1	0,2	0	0	0	0	0,2	0	0
GIASSICO	8,8	0	8,2	0	0	0	0	0,4	0	0
GORIZIA	5,6	0	1,6	0,2	0,2	0	0	0	0	0
GRADISCA	2,2	2,9	4,4	0	0	0	0	0	0	0
MARIANO	7,3	0	6,7	0	0	0	0	0,4	0	0
S. PIER	9,3	0	8,6	0	0	0	0	0,4	0	0

Dati piovosità (mm pioggia)

	26-ago	27-ago	28-ago	29-ago	30-ago	31-ago	01-set	02-set	03-set	04-set
FARRA	20,8	21,9	21,1	20,5	21,8	22,3	21,2	23,0	22,3	23,3
CORMONS	20,4	21,5	20,7	20,1	21,4	21,9	20,9	22,7	21,9	22,9
FOGLIANO	21,2	22,2	21,3	20,8	22,2	22,6	21,6	23,4	22,7	23,4
FOSSALON	21,0	21,7	21,0	20,2	21,3	21,7	21,5	22,5	21,5	22,9
GIASSICO	19,8	20,8	20,1	19,5	20,8	21,2	20,4	21,9	21,2	22,2
GORIZIA	20,1	20,7	19,5	18,5	20,2	20,4	19,7	21,8	20,4	22,2
GRADISCA	20,2	21,3	20,0	19,7	20,7	21,4	21,0	21,9	21,5	22,4
MARIANO	20,6	21,7	20,9	20,3	21,6	22,1	21,0	22,7	22,1	23,1
S. PIER	20,0	20,8	19,3	18,2	19,3	19,8	19,1	20,7	19,8	20,8

Dati temperature medie (°C)

PREVISIONI DEL TEMPO: domani sabato 7 settembre avremo su pianura e costa cielo in prevalenza sereno o poco nuvoloso con venti di brezza. Sui monti cielo in genere da poco nuvoloso a variabile. Domenica, su pianura e costa cielo in prevalenza sereno o poco nuvoloso con venti di brezza. Sui monti cielo in genere da poco nuvoloso a variabile. (Fonte Arpa-Osmer)



SITUAZIONE FENOLOGICA

Varietà	Sottozona	Descrizione	Fase BBCH
Pinot Grigio	Rive Alte	Raccolta	89
Chardonnay	Rive Alte	100% dell'invaiaitura	84
Tocai friulano	Rive Alte	100% dell'invaiaitura	84
Merlot	Rive Alte	100% dell'invaiaitura	84
Pinot Grigio	Rive di Giare	Raccolta	89
Chardonnay	Rive di Giare	100% dell'invaiaitura	84
Tocai friulano	Rive di Giare	100% dell'invaiaitura	84
Merlot	Rive di Giare	100% dell'invaiaitura	84

Rilievo del 4 settembre 2013

SVILUPPO VEGETATIVO: esaminando i dati si può affermare che la fenologia della vite è in ritardo di una settimana.

CURVE DI MATURAZIONE

Zona di Cormons (analisi del 5 settembre)

VARIETA'	Brix	Acidità tot.	pH
Merlot	20,6	5,62	3,35
Tocai	20,8	5,20	3,12

Zona di San Lorenzo (analisi del 5 settembre)

VARIETA'	Brix	Acidità tot.	pH
Merlot	21,4	5,60	3,39
Tocai	20,8	7,00	3,14

Zona di Mariano (analisi del 5 settembre)

VARIETA'	Brix	Acidità tot.	pH
Merlot	21,1	6,66	3,34
Tocai	19,2	7,10	3,10

Zona di Rive di Giare (analisi del 5 settembre)

VARIETA'	Brix	Acidità tot.	pH
Merlot	21,7	6,16	3,5
Tocai	19,6	6,4	3,2



Per la varietà Merlot è stata effettuata un'analisi sulla maturazione polifenolica, i risultati sono i seguenti:

	Rive di Giare	Rive Alte
Brix	21,7	21,1
Acidità (g/L)	6,16	6,66
pH	3,5	3,34
Zuccheri/Acidità	35,23	31,68
Peso medio acino (g)	1,56	1,46
Rapporto vinaccia/succo	414,8	485,4
Antociani potenziali	1192	1379
Antociani estraibili	686	793
Indice di estrazione	42	43
Tannini da vinaccioli	41	45
DO280	46,0	58,0

Brix

E' una delle unità di misura del contenuto zuccherino nell'uva. Approssimativamente 1 grado Brix equivale ad un contenuto di 18 g di zuccheri per Litro di mosto. Se si vuole convertire questo dato in probabile grado alcolico bisogna applicare la formula $\%vol = (0.6757 * \text{°Brix}) - 2.0839$

Acidità

E' data principalmente dalla somma di tre acidi quali l'acido tartarico (7-10 g/L), l'acido malico (3-7 g/L) e l'acido citrico (0.2-0.5 g/L). Essa è condizionata dal vitigno, dal clima, dall'esposizione dei grappoli al sole...

pH

Dipende dalla quantità di acidi (in prevalenza dall'acido tartarico) e cationi (in prevalenza dal potassio) contenuti nell'acino. Il pH ottimale per le uve da destinare alla produzione di vino bianchi è 2,9-3,0; quello per le uve da destinare alla produzione di vino rossi è 3,2-3,3.

Zuccheri/acidità

Rappresenta la maturazione tecnologica dell'uva. Coincide con il momento di massimo contenuto zuccherino. Le uve vengono considerate mature quando tale rapporto raggiunge un valore di 32 per ottenere prodotti standard e di 37 per vini da uve a maturazione tardiva.

Rapporto vinaccia/zucchero

Riflette lo stato di diluizione della bacca. Essa dipende dalla varietà, dal terroir, dalle tecniche colturali... Il rapporto varia da 100 a 300 g/L (100-150 poca vinaccia, 150-250 discreta, 250-300 ottimale).

Antociani potenziali

Dipendono dal vitigno, dal grado di maturazione... Il valore varia da 500 a 3000 mg/L.



Antociani estraibili

Dipendono dal vitigno, dalla maturazione, dallo stress idrico, dall'arresto vegetativo all'invaiaitura... Il valore varia dal 70 al 20% (20-35% bassa, 35-45% buona, >45% massima).

Indice di estrazione

Dipende dalla buccia; cultivar con buona predisposizione raccolta al momento giusto hanno un valore di estraibilità degli antociani attorno al 30%. Valori accettabili sono al di sotto dei 50%, sopra al 50% o l'uva non è abbastanza matura o la cultivar difficilmente rilascia antociani.

Tannini da vinaccioli

Dipendono dal vitigno, dal numero di vinaccioli per bacca e dalle condizioni di maturità. Più il valore è elevato, più i vinaccioli sono ricchi di tannini. I valori variano da 0 a 60%.

Per informazioni o richieste di sopralluoghi contattare il tecnico **MOSCHIONI MONICA** telefonando ai numeri: 0481 61833 ufficio - 340-5050014, oppure inviare una mail all'indirizzo assistenzatecnica@vinidocisonzo.it.