



AVVERTIMENTO VITICOLO N°20 DEL 3 LUGLIO 2012

ANDAMENTO CLIMATICO

L'alta pressione di questa settimana (Caronte) garantirà condizioni di stabilità che dovrebbero perdurare fino alla giornata di martedì 10 luglio. Le Temperature minime saranno intorno ai 24-25°C e massime intorno ai 32-33°C.

PREVISIONI METEO SETTIMANALI

mercoledì 04	giovedì 05	Venerdì 06	sabato 07	domenica 08	lunedì 09	martedì 10

FENOLOGIA DELLA VITE

Tutte le varietà a grappolo compatto si trovano oramai in fase chiusura del grappolo – BBCH 79 .

Zona alta: Aiello del Friuli – Bagnaria Arsa – Palmanova – Trivignano.
Zona centrale: Cervignano del Friuli – Ruda – Villa Vicentina.
Zona bassa: Aquileia – Fiumicello – Terzo d'Aquileia
DOC Annia Castions di strada - Carlino – Marano – Talmassons - Torviscosa

VARIETA'	ZONA ALTA	ZONA CENTRALE	ZONA BASSA	DOC ANNIA
CHARDONNAY e/o PINOT BIANCO	79	79	77	79
PINOT GRIGIO	79	77	79	79
REFOSCO P.R.	75	75	75	75
CABERNET	75	75	75	75

MERLOT	75	75	75	75
GLERA	75	75	75	75
SAUVIGNON	75	75	75	75
FRIULANO	75	75	75	75

TAB 1 : fenologia consorzio DOC Aquileia, DOC Annia

BBCH 74 : bacche delle dimensioni tra grano di pepe e pisello

BBCH 75 : bacche delle dimensioni di un pisello

BBCH 77 : le bacche iniziano a toccarsi

BBCH 79 : la maggior parte delle bacche si toccano

PERONOSPORA e OIDIO

L'avvertimento 19 precedente consiglia i trattamenti sia della peronospora e oidio per il 7 Luglio. Su alcuni vigneti campione-testimone si notano che ormai le produzioni sono compromesse (foto 1)



Foto 1: peronospora e oidio su vigneto testimone (02.07.2012)

SCOTTATURE

Dai monitoraggi effettuati si osservano alcune ustioni a carico dei grappoli. Si raccomanda che le operazioni di sfogliatura devono essere effettuate solo sul lato del filare meno esposto all'irraggiamento e non devono essere troppo aggressive (foto 2).



Foto 2: tipico sintomo da scottatura

RAME E VARIETA' AROMATICHE

Il rame, se utilizzato a concentrazione elevata negli ultimi interventi, può ridurre i profumi di alcuni vitigni aromatici (Sauvignon, Riesling, Malvasia, Traminer). Per evitare la perdita degli aromi più caratteristici, si consiglia di utilizzare in alternativa formulati quali **Zoxamide** o **Cyazofamide**.

GRANDINATE

In caso di eventi grandinigeni intervenire, entro 24 ore, con prodotti cicatrizzanti a base di **Rame**.

ANOMALA VITIS

Su alcuni vigneti si sono riscontrate particolari rosure su foglia che indicano la presenza del coleottero Anomala (foto 3) del genere Anomala Vitis che provoca erosioni dei tessuti internervali delle foglie. Tutti coloro che hanno riscontrato tali danni ai propri vigneti sono pregati di contattare i tecnici del consorzio per dei sopralluoghi.



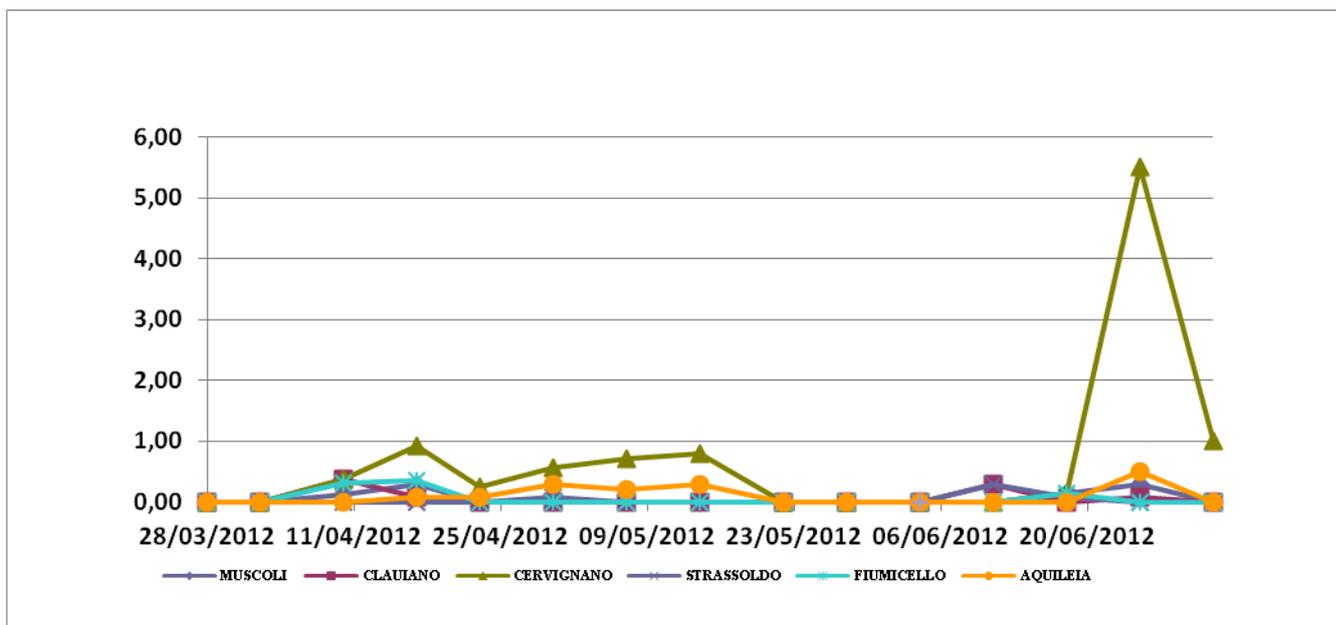
Foto 3 :Anomala vitis su pinot grigio (02.07.2012)

TIGNOLA E TIGNOLETTA II GENERAZIONE

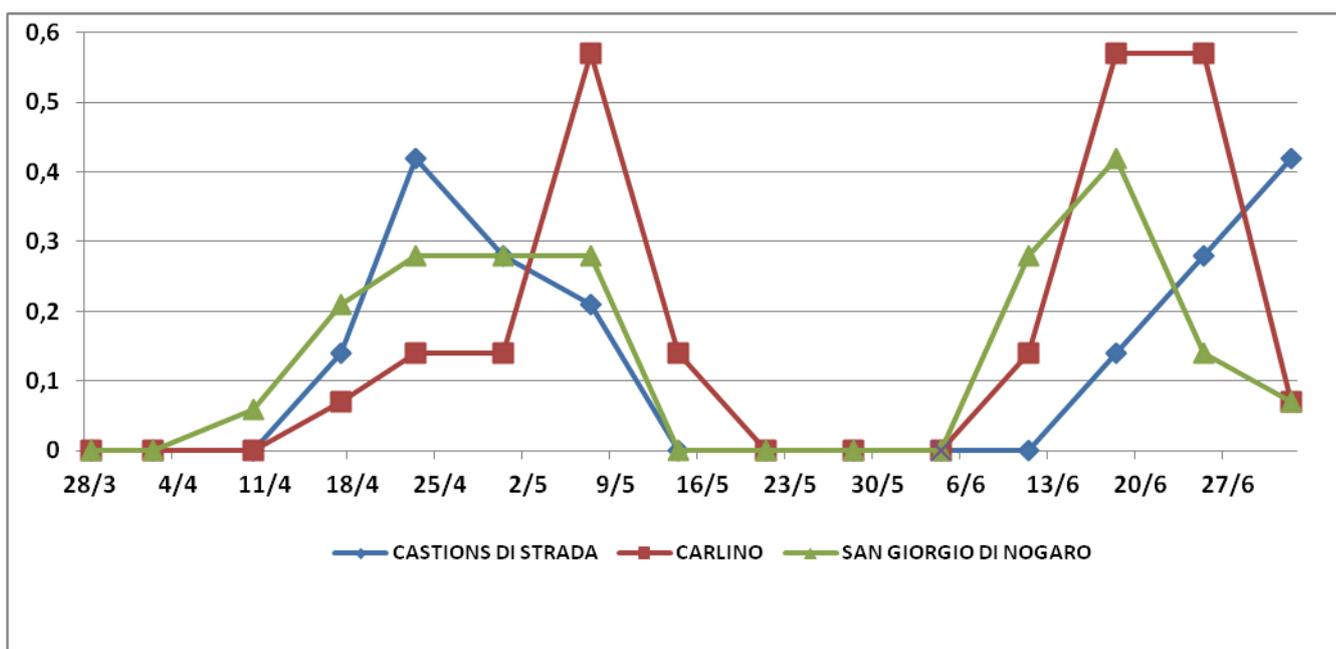
Dal grafico sotto riportato si osserva per ciascuna stazione di rilevamento il numero di catture / giorno / trappola (media delle trappole esposte nella singola località; riferito all'intervallo di tempo dall'ultima segnalazione dati del 2 luglio)

Tignoletta (*Lobesia botrana*)

TAB 1: AQUILEIA

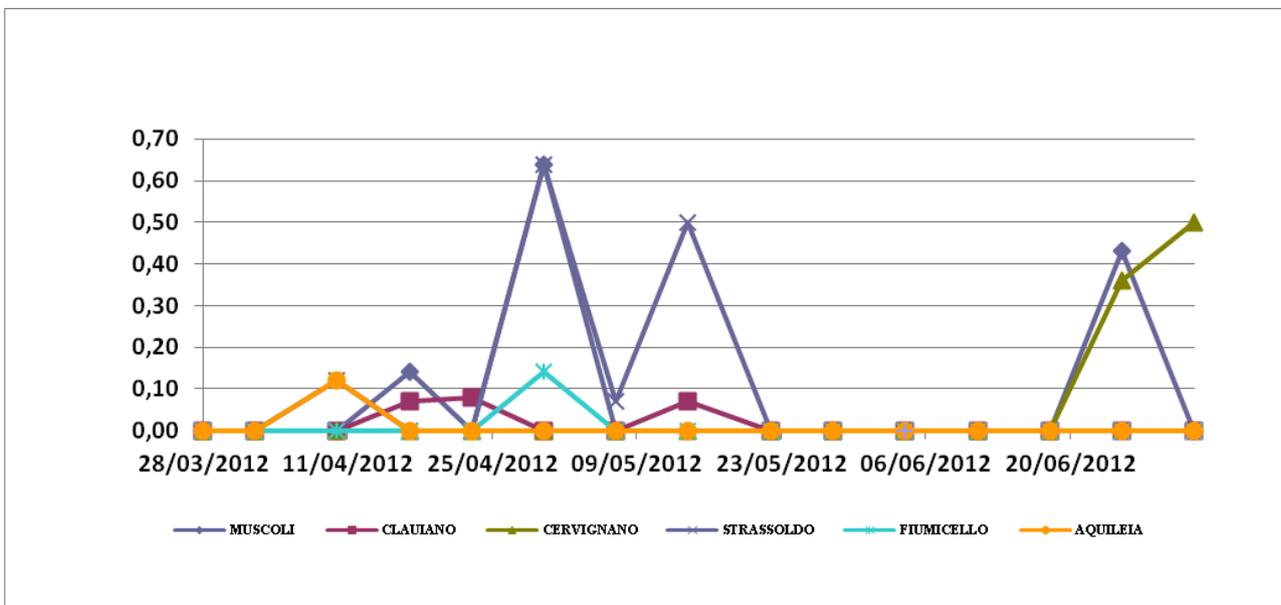


TAB 2 : ANNIA

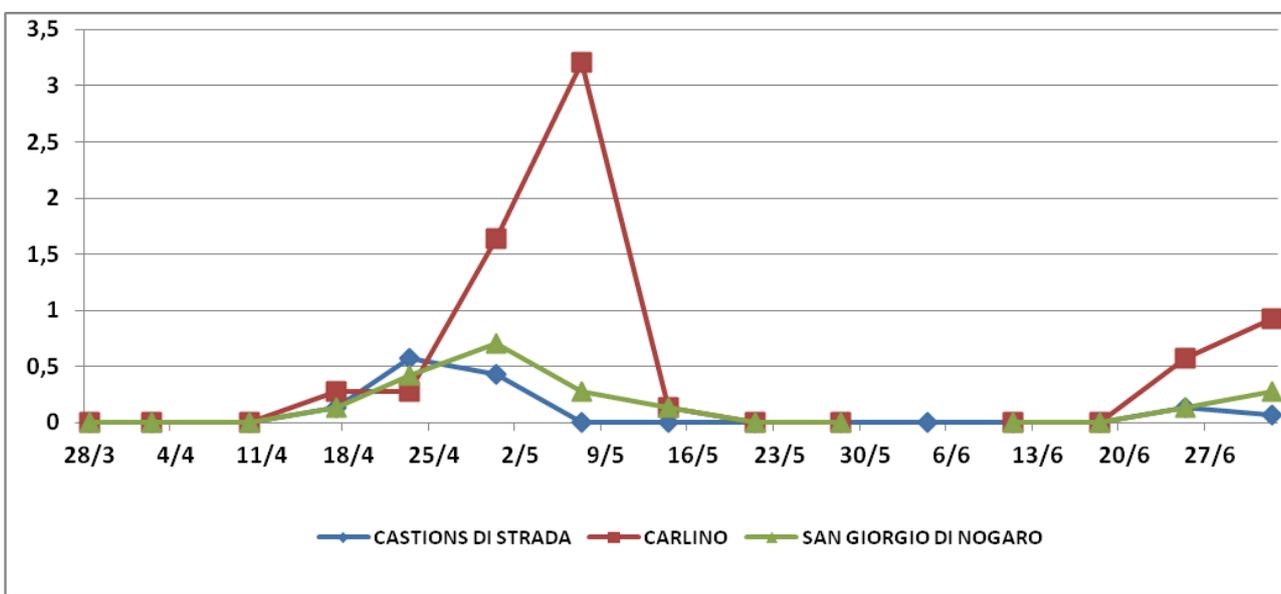


Tignola (Eupoecilia Ambiguella)

TAB 3 :AQUILEIA



TAB 4 : ANNIA



Recapiti telefonici :
Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia tel. 0431/34010
Dott. Gabriele Marchi..... Cell. 339-4180516