



AVVERTIMENTO VITICOLO N.23 del 04/09/2013

ANDAMENTO METEOROLOGICO

In questa settimana si assisterà a giornate calde ma fresche con temperature massime intorno ai 27-30°C. Da lunedì pomeriggio a causa di una perturbazione atlantica sono possibili rovesci e temporali anche forti.

Previsioni meteo settimanali

mercoledì 04	giovedì 05	vevedì 02	sabato 03	domenica 04	lunedì 05

CURVE DI MATURAZIONE

Si riportano nelle seguenti tabelle i dati di alcuni valori macrocompositivi dei mosti (zuccheri, pH ed acidità), I CODICI rilevati in diverse posizioni del comprensorio TAB 1 corrispondono (es AQ01) alle analisi nella TAB 2 del 2/09/2013

TABELLA 1 : codici e località

CODICE	VARIETA'	LUOGO
AQ01	PINOT BIANCO	AQUILEIA
AQ02	PINOT BIANCO	RUDA
AQ03	PINOT GRIGIO	RUDA
AQ04	PINOT GRIGIO	CERVIGNANO
AQ05	CHARDONNAY	AQUILEIA
AQ06	CHARDONNAY	CERVIGNANO
AQ07	PROSECCO	CERVIGNANO
AQ08	PROSECCO	RUDA
AQ09	FRIULANO	FIUMICELLO
AQ10	FRIULANO	RUDA
AQ11	SAUVIGNON	RUDA
AQ12	SAUVIGNON	AQUILEIA
AQ13	TRAMINER	TERZO D'AQUILEIA

Tabella 2: analisi

Date	CODICE	ALCOL POTENZIALE	pH	AT	HTH	Malico	Citrico	K	APA	Brix	Babo
02/09/2013	AQ01	12,29	2,95	8,01	8,08	1,49	0,07	1,45	82	21,12	17,95
02/09/2013	AQ03	12,34	3,11	7,65	8,22	1,7	0,1	1,76	197	21,27	18,08
02/09/2013	AQ04	9,96	3,03	8,17	8,29	1,77	0,11	1,74	108	17,68	15,03
02/09/2013	AQ05	11,15	2,97	9,02	8,46	2,26	0,1	1,66	97	19,63	16,69
02/09/2013	AQ07	8,06	2,91	8,97	6,85	3,33	0,15	1,17	114	14,56	12,38
02/09/2013	AQ08	9,47	3,07	7,24	6,78	1,95	0,11	1,44	114	16,71	14,21
02/09/2013	AQ09	10,96	3,08	8,85	6,79	3,55	0,11	1,79	65	19,12	16,26
02/09/2013	AQ10	11,52	3,08	10,03	7,88	3,92	0,12	2,09	100	20,46	17,39
02/09/2013	AQ11	10,37	2,83	11,8	9,65	4,19	0,17	1,69	160	18,68	15,88
02/09/2013	AQ12	13,44	3,05	7,28	8,5	0,69	0,07	1,84	50	23,17	19,7
02/09/2013	AQ13	12,58	3,11	6,06	7,69	0,02	0,07	1,57	144	21,6	18,36

Tabella 1: Grado di maturazione delle uve di varietà Pinot grigio

LOCALITA' DATA	ZUCCHERI (°Brix)			pH			ACIDITA' TOTALE (g/L)		
	20/08	27/08	2/09	20/08	27/08	2/09	20/08	27/08	2/09
PALAZZOLO DELLO STELLA	15,03	17,40	18,50	2,89	3,02	3,11	8,01	8,04	8,00
CARLINO	16,80	19,30	19,70	2,90	3,14	3,18	8,50	8,30	6,80

Tabella 2: Grado di maturazione delle uve di varietà Chardonnay

LOCALITA' DATA	ZUCCHERI (°Brix)			pH			ACIDITA' TOTALE (g/L)		
	20/08	27/08	2/09	20/08	27/08	2/09	20/08	27/08	2/09
PALAZZOLO DELLO STELLA	14,80	16,90	17,50	2,85	3,02	3,10	9,90	8,40	7,90
CARLINO	16,40	17,90	18,50	2,93	3,12	3,20	9,90	8,20	7,90

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Si riscontrano alcuni focolai di botrite provocati in questo periodo dalle ultime piogge dei giorni scorsi.

I vitigni più colpiti, sono i Pinot grigio e Chardonnay. In caso di attacchi di una certa rilevanza, si consiglia l'utilizzo di prodotti a base di *Bacillus subtilis* o *Trichoderma harzianum*, oppure zolfo ventilato (25-30 Kg/Ha) oppure dalle prove svolte in questi anni si possono utilizzare dei prodotti enologici a base di polifenoli e smectiti (biologico), per informazioni si consiglia di chiamare i tecnici.

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

I dati e le informazioni contenute nel presente avvertimento sono riservate e di proprietà dei Consorzi di Tutela Doc Friuli Aquileia, Doc Friuli Annia e Doc Friuli Latisana; il servizio di lotta guidata integrata è svolto in collaborazione con ERSA e finanziata dalla legge regionale 5 del 2006 SISSAR lettera C2.