

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA

BOLLETTINO n° 18 – 16 SETTEMBRE 2020

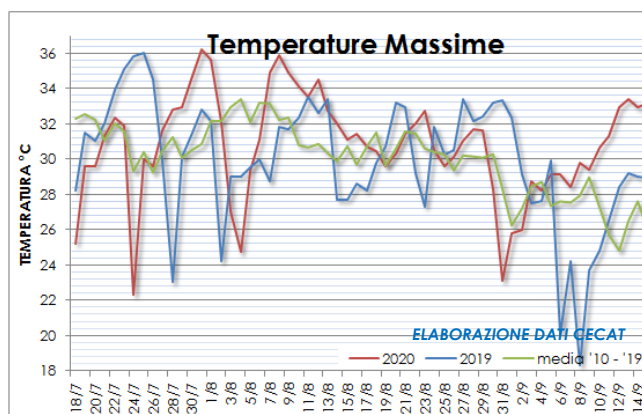
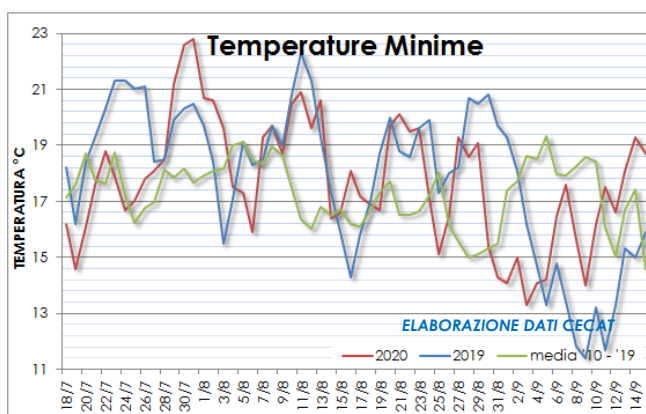
SITUAZIONE CLIMATICA

Si registra nell'ultima settimana un **incremento delle temperature** minime e massime, che si portano al di **sopra delle medie storiche stagionali**.

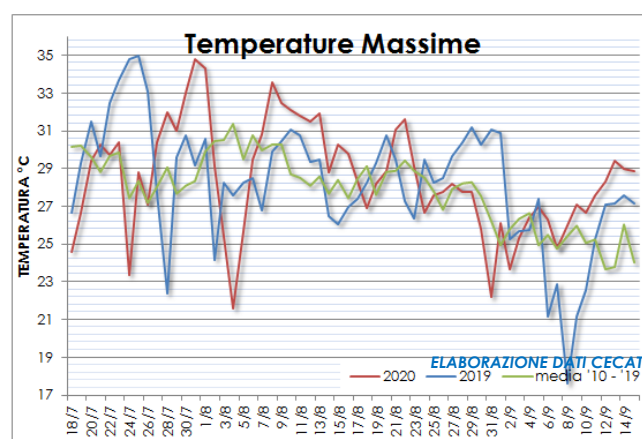
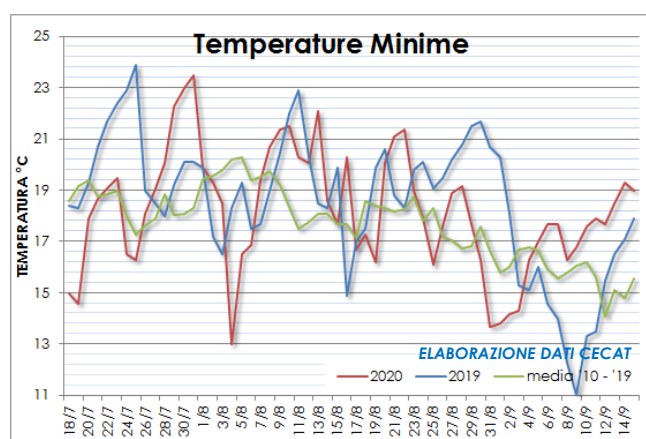
Gli ultimi eventi piovosi degni di nota risalgono al periodo compreso tra gli ultimi giorni di Agosto ed i primi di Settembre, soprattutto in zona pedemontana.

La situazione meteo si è ormai stabilizzata e si manterrà tale almeno per questa settimana, con **tempo sereno** e temperature **oltre le medie stagionali**.

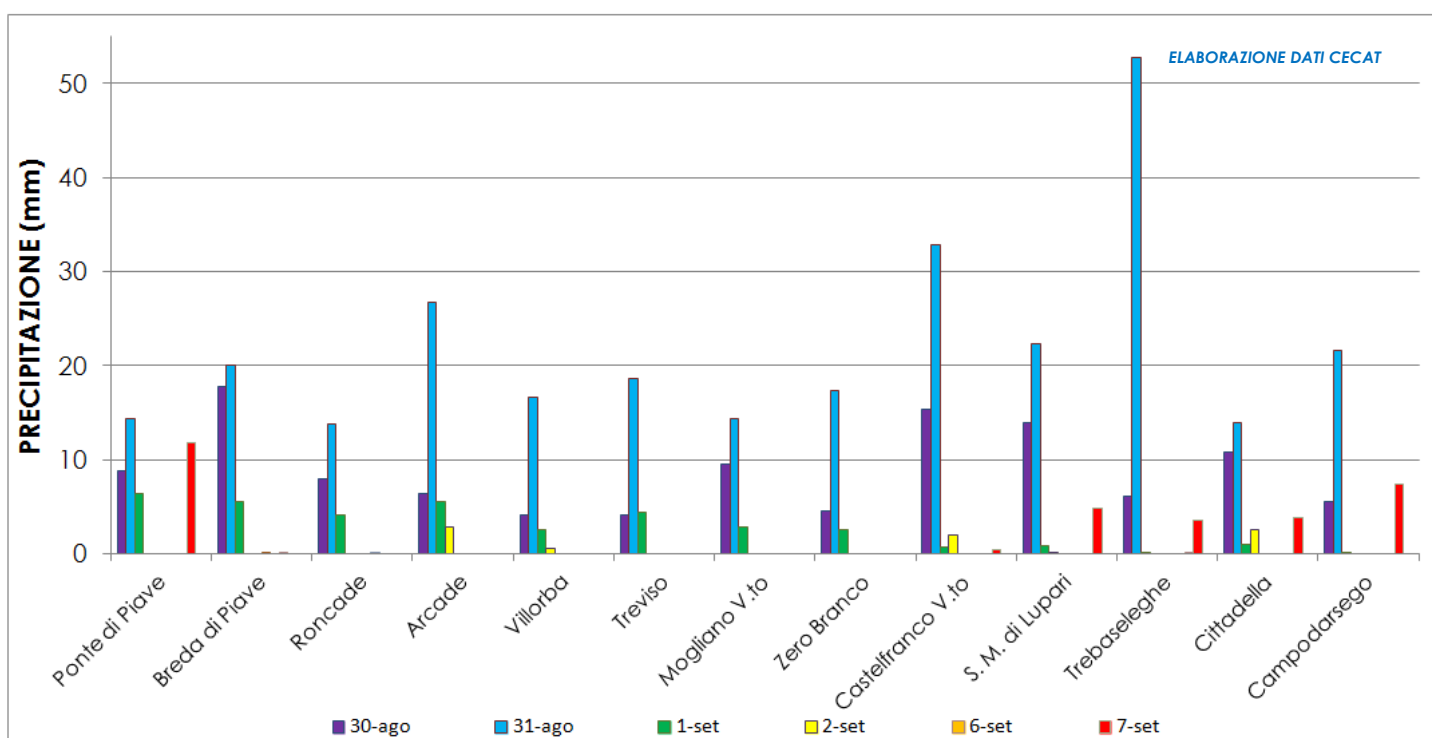
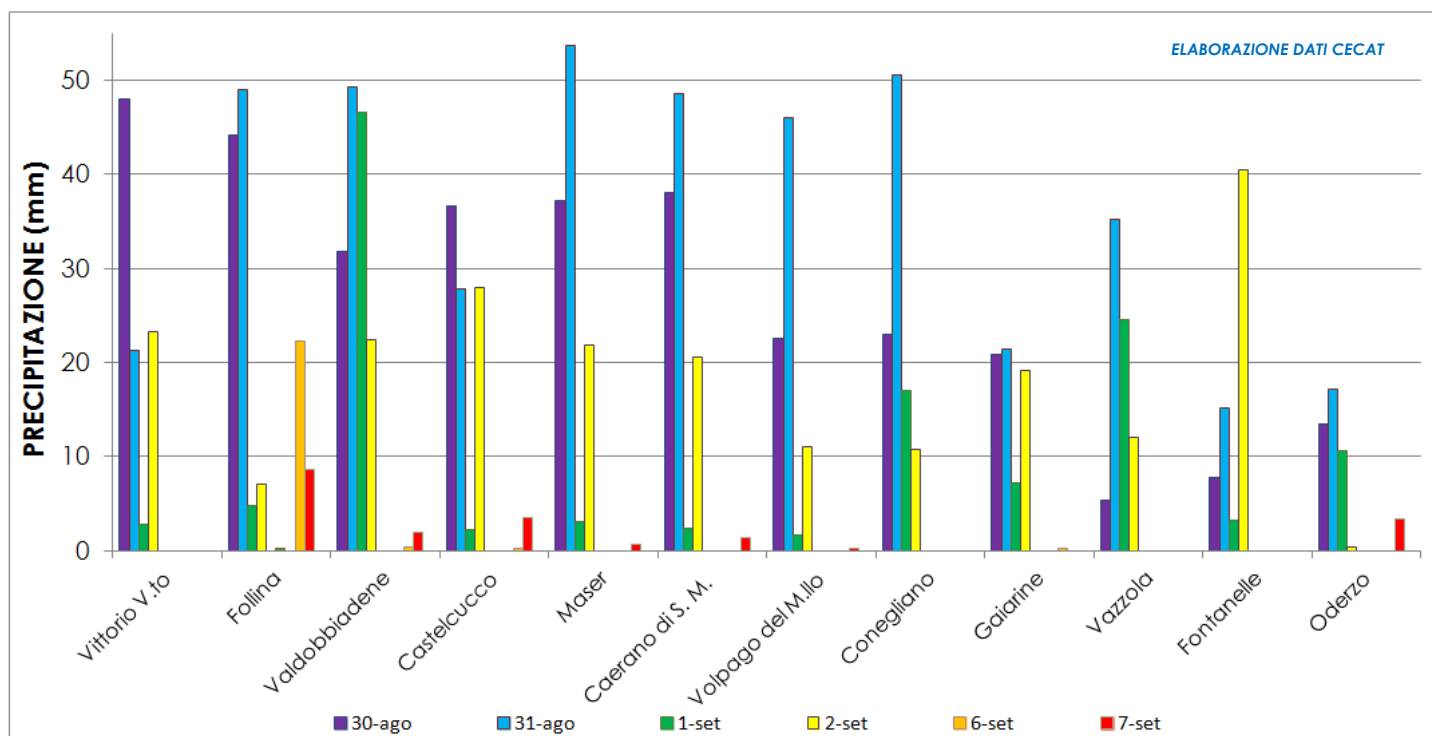
Questo l'andamento medio delle temperature in **PIANURA**:



Questo l'andamento medio delle temperature in **COLLINA**:

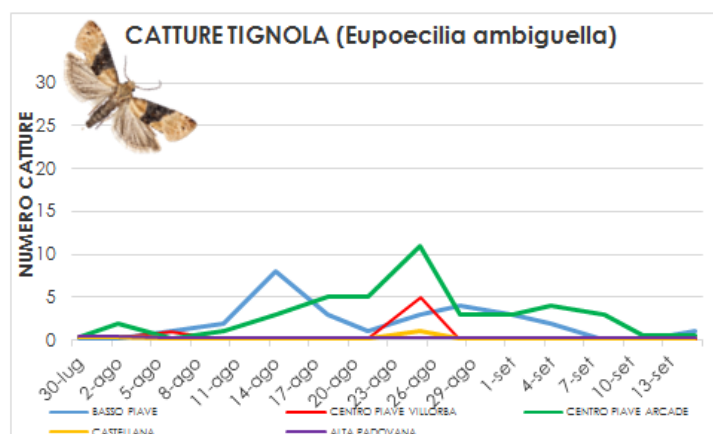
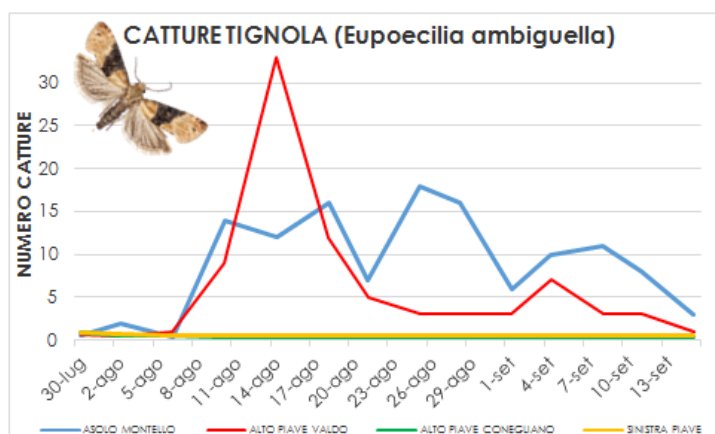
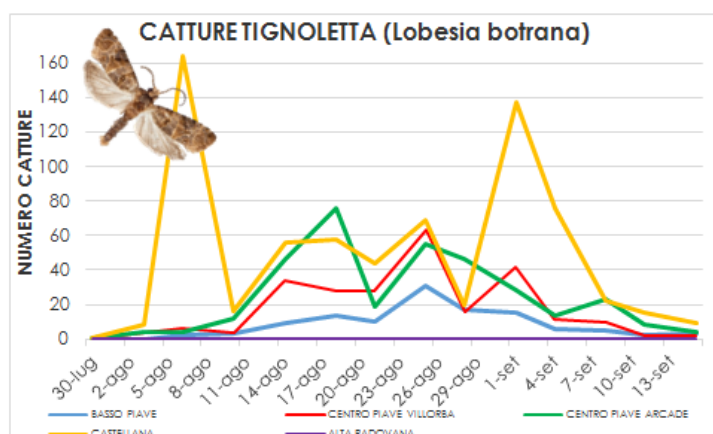
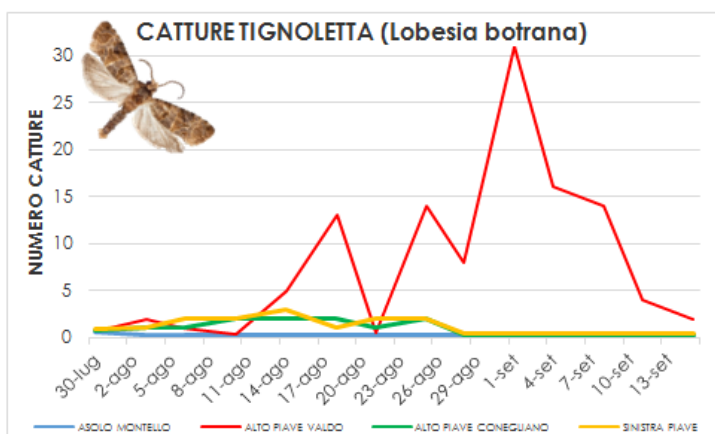


Nel grafico a seguire, l'andamento delle **piovosità** degli ultimi 20 giorni, nelle principali località monitorate da **CECAT**:



SITUAZIONE FITOSANITARIA

Fra le zone monitorate da CECAT per quanto riguarda **fignola e tignoletta**, sono in forte calo le catture di individui appartenenti alla **terza generazione**.



Si conferma nel complesso un **buono stato fitosanitario** delle uve in vendemmia, anche se si segnala l'insorgenza di **marciume acido** su grappolo, che causa fermentazioni anomale alla polpa contenuta negli acini, con formazione di **acido acetico** ed il tipico odore sgradevole.

Nel caso si rilevino forti attacchi di **botrite** e **marciume acido** è consigliabile contattare il proprio Tecnico di riferimento per pianificare al meglio la strategia di difesa.

Si consiglia di **monitorare costantemente la situazione in vigneto** e programmare di conseguenza la raccolta, avvalendosi anche del parere del proprio Tecnico di riferimento.



CECAT
Via della Borsa, 1/A int.2
31033 - Castelfranco Veneto (TV)
C.F. n. partita IVA. 03613610264
Tel. 0423-493442
www.cecat.it
info@cecat.it

SITUAZIONE FENOLOGICA

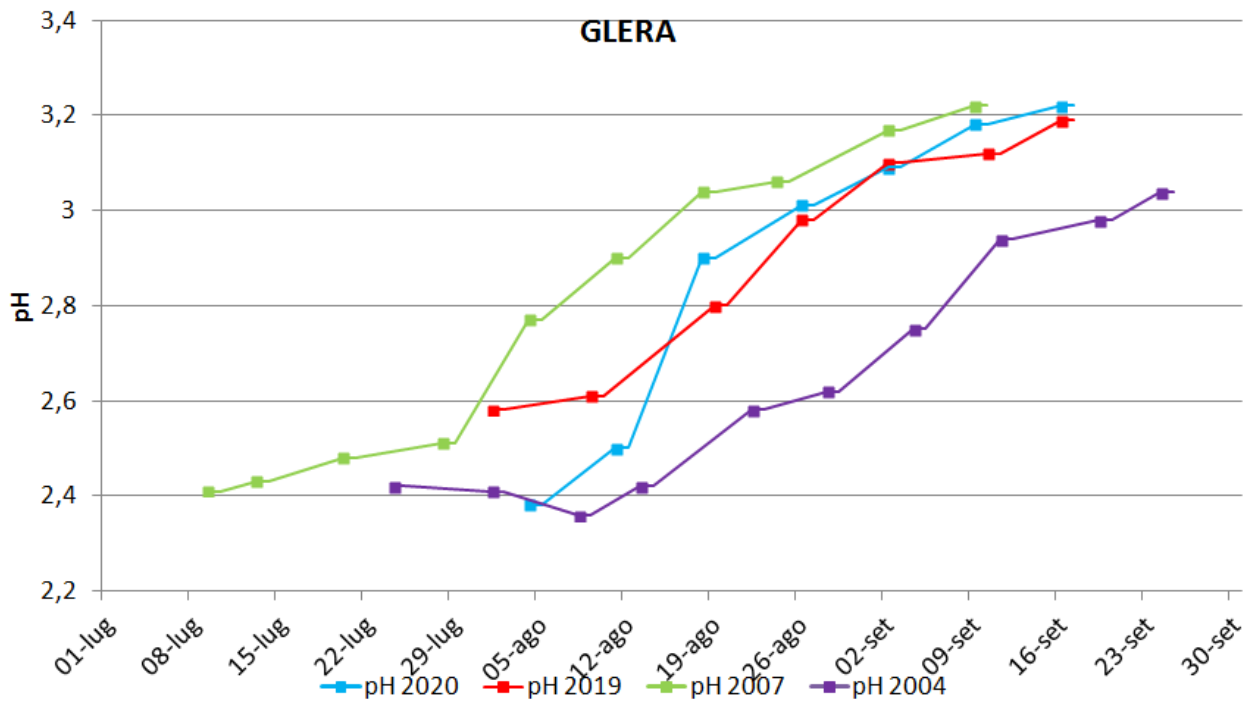
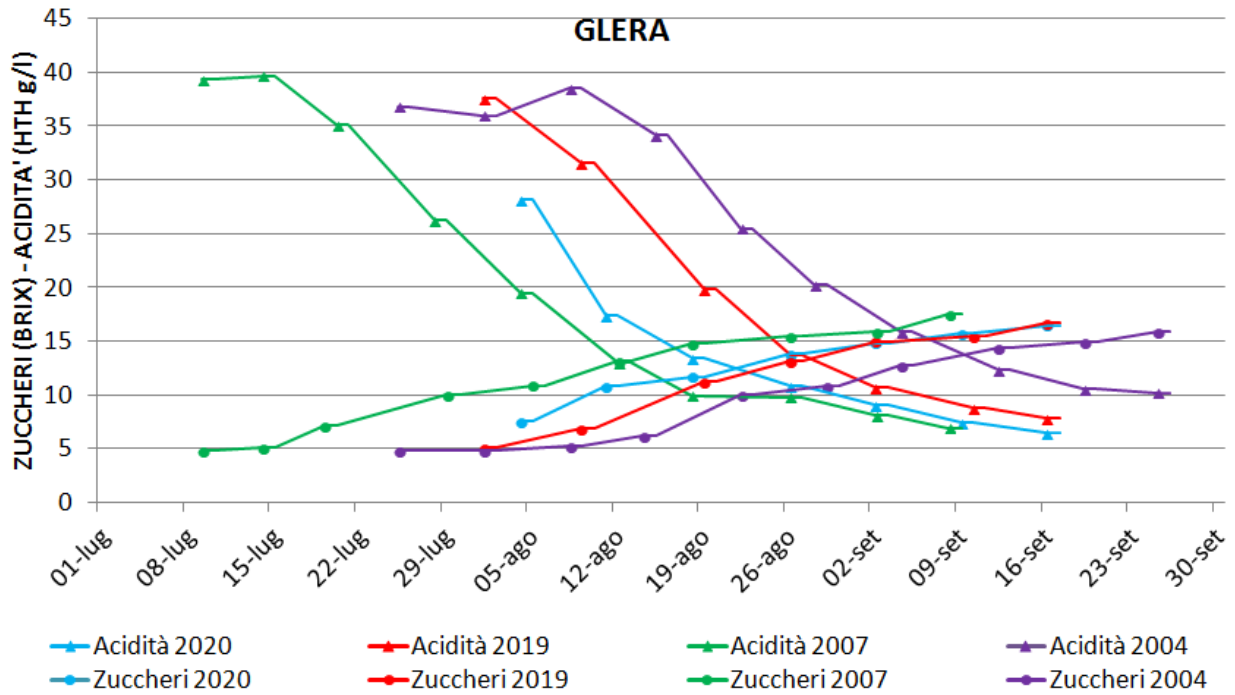
Nella maggior parte della zone monitorate è possibile osservare la **Glera** nel pieno delle **fasi di raccolta** (fase fenologica BBCH 89, Baggiolini N).

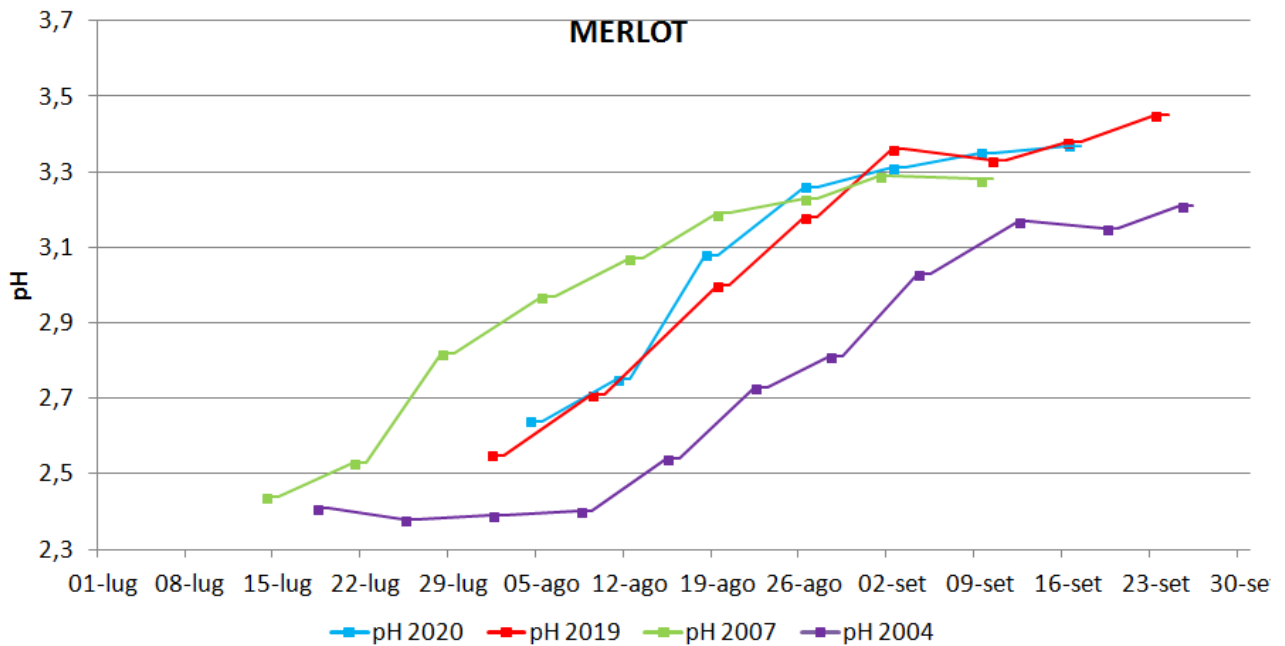
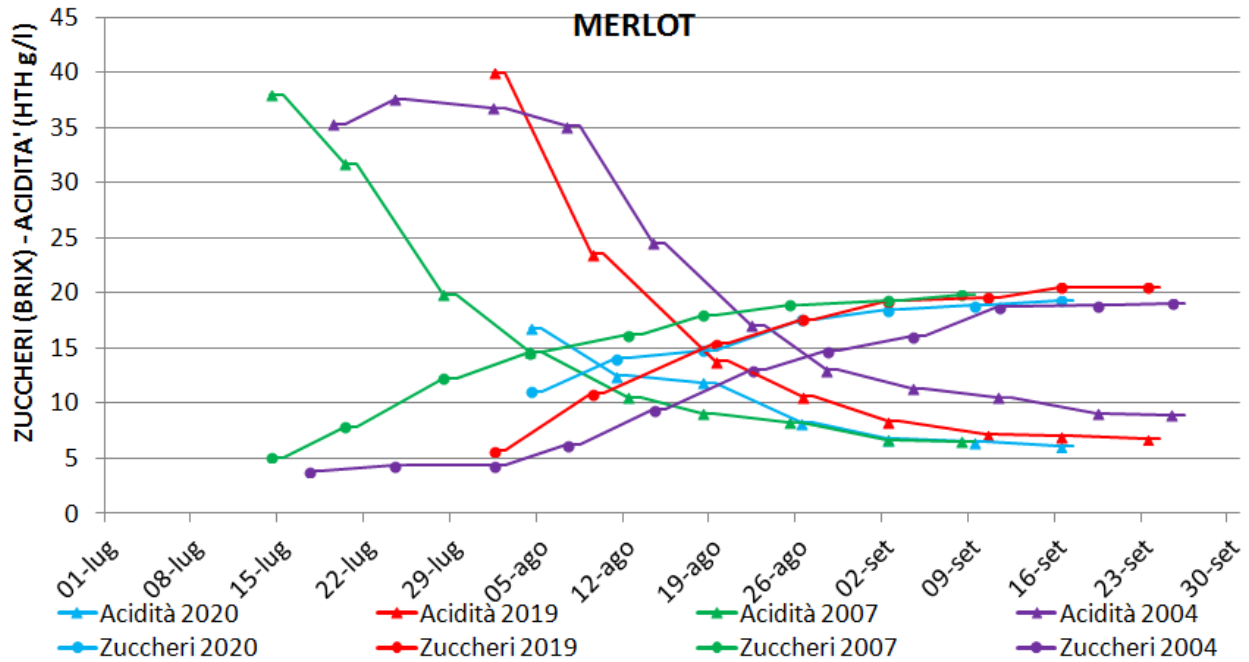
Continuano a cura di **CECAT** le consuete analisi sui mosti per determinare l'andamento della maturazione dei principali vitigni del nostro territorio.

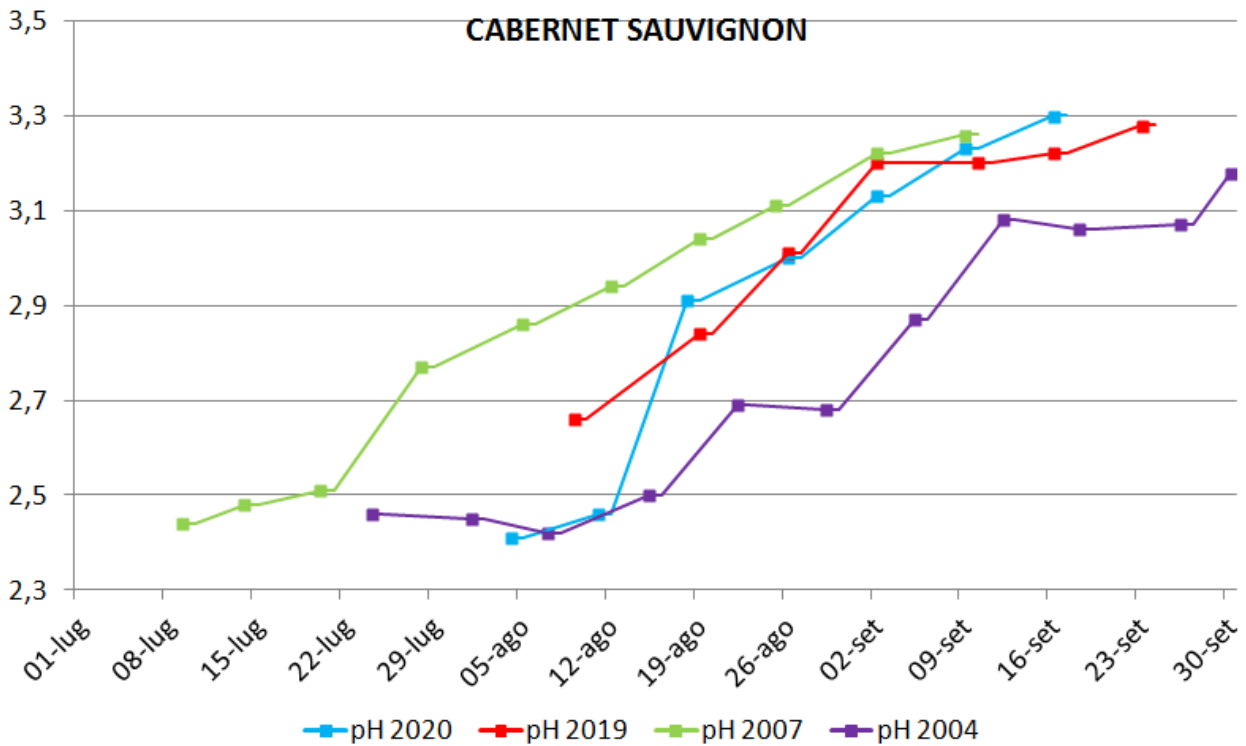
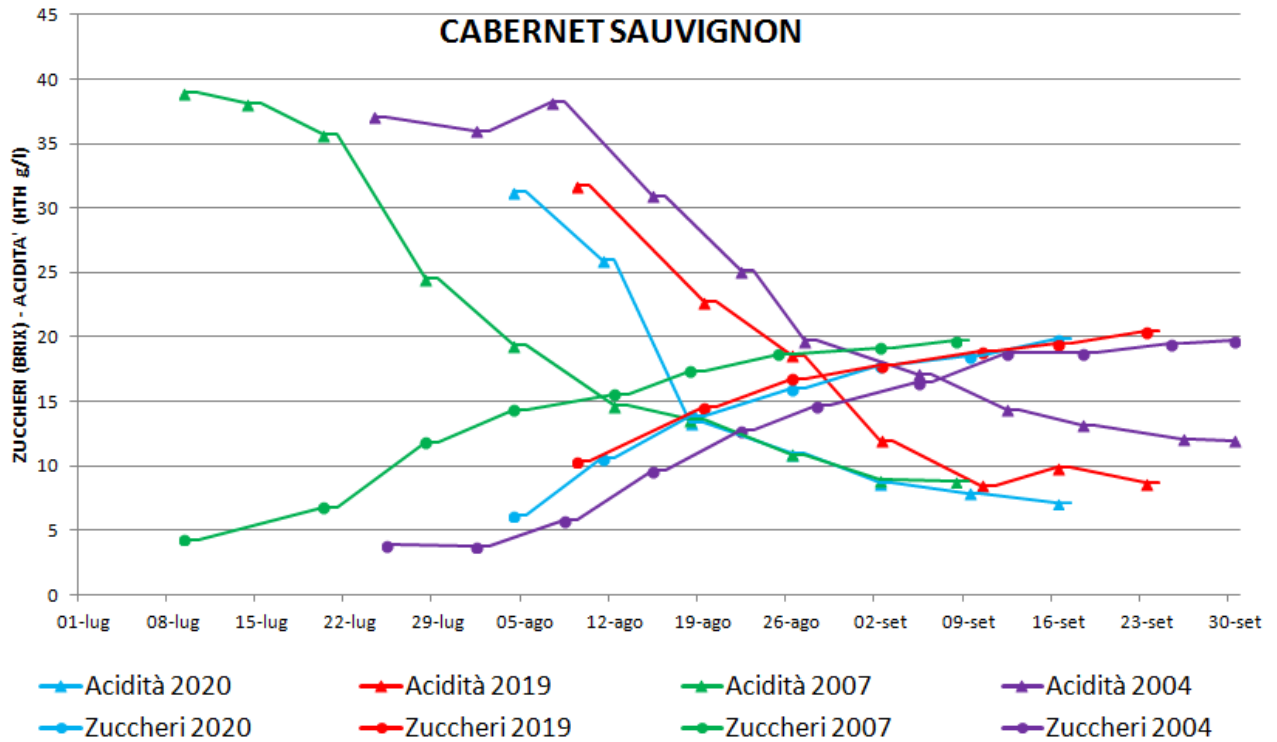
Riportiamo le medie delle analisi dei campioni CECAT del 16/09/2020:

VARIETA'	ZUCCHERI (BRIX)	ZUCCHERI (BABO)	pH	ACIDITÀ (HTH g/l)
GLERA PIANURA	16,4	13,9	3,18	7,1
GLERA COLLINA	16,6	14,1	3,31	5,5
MERLOT	19,3	16,4	3,37	6,1
CABERNET SAUVIGNON	19,9	16,9	3,30	7,1

Presentiamo a seguire le curve di maturazione dell'anno corrente (**2020**), dell'anno scorso (**2019**) e di due annate di riferimento in quanto precoce (**2007**) e tardiva (**2004**).







Grafici ed elaborazioni dati sono proprietà del CECAT, Centro per l'Educazione, la Cooperazione e l'Assistenza Tecnica, ed è pertanto vietato utilizzarli, riprodurli e/o modificarli inserendoli in altre pubblicazioni elettroniche o stampate senza l'esplicito consenso scritto del proprietario.