



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Trovate i Bollettini e le schede del Manuale di Viteicoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it

BOLLETTINO N° 17 bis del 19/07/2007

➤ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(A cura dell'ARPA LOMBARDIA; sito Internet: www.arpalombardia.it/meteo Risponditore telefonico e fax on demand: 848837077)

SABATO: inizialmente ovunque sereno o poco nuvoloso. Già dal primo mattino annuvolamenti sui settori occidentali in graduale estensione ai settori alpini e prealpini. Nuvolosità più marcata nel pomeriggio. **Precipitazioni:** isolati rovesci possibili fin dal mattino sul settore Nordovest. Dal pomeriggio locali rovesci, anche temporaleschi, su Alpi e Prealpi e occasionalmente sulla pianura occidentale, più probabili su Nordovest e Valtellina. **Temperature:** minime stazionarie, massime stazionarie o in leggero calo. In pianura minime intorno a 21 °C, massime intorno a 35 °C.

DOMENICA: fino al mattino su Alpi e Prealpi addensamenti sparsi, altrove poco nuvoloso o localmente nuvoloso. Dal pomeriggio graduale attenuazione della nuvolosità. **Precipitazioni:** sui settori alpini e prealpini e localmente sull'alta pianura rovesci sparsi, anche temporaleschi, possibili fino al primo pomeriggio; altrove assenti. **Temperature:** minime stazionarie o in lieve calo, massime stazionarie.

LUNEDÌ: sereno o poco nuvoloso. Nuvolosità in aumento dal pomeriggio, specie sui rilievi. Locali rovesci possibili nel pomeriggio ed in serata. Temperature stazionarie. Venti deboli meridionali tendenti a rinforzare.

MARTEDÌ: nuvolosità variabile con possibilità di rovesci temporaleschi sparsi nel corso della giornata. Temperature in leggero calo.

Si conferma una decisa attenuazione delle temperature a partire da domenica, possibili rovesci e temporali da martedì a venerdì prossimi, tempo stabile ma con temperature nella norma fino a fine mese.

(fonte: <http://www.ilmeteo.it/portale/meteo-lungo-termini>,

<http://www.meteogiornale.it/news/read.php?id=15915>,

<http://www.westwind.ch/?page=gfsm>)

➔ MATURAZIONE

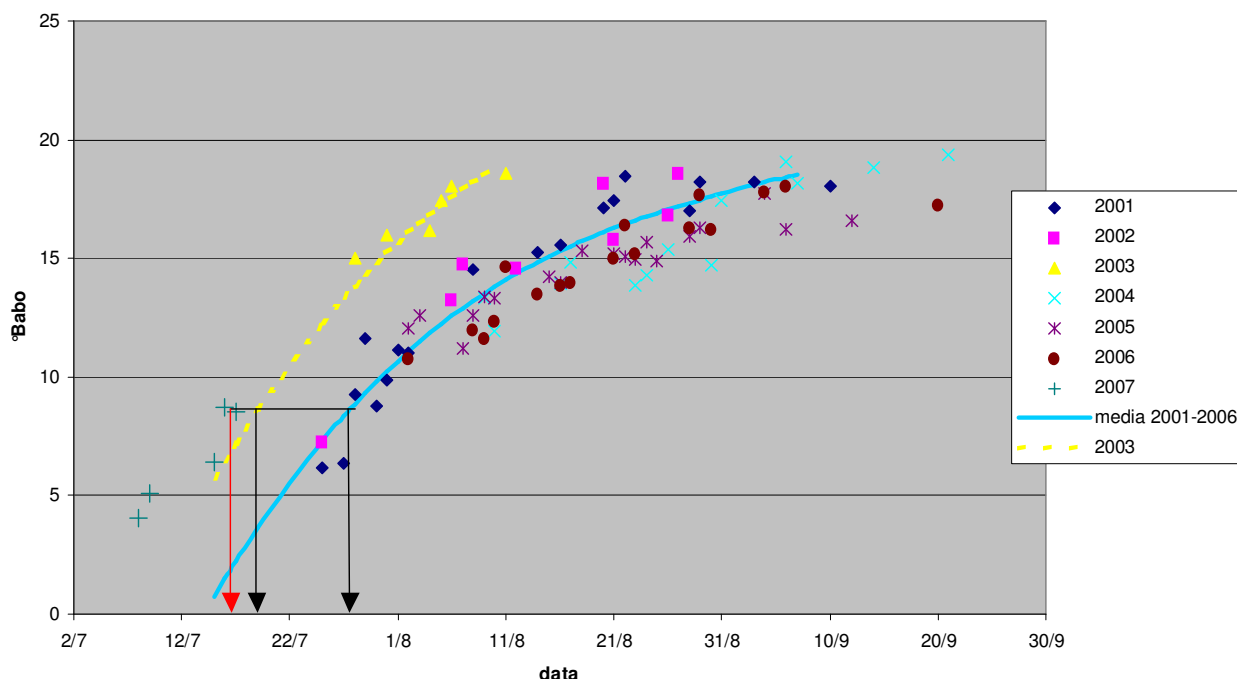
Riportiamo, nei grafici che seguono, i dati relativi ai campionamenti eseguiti negli anni 2001-2007 di uve Chardonnay prelevate in vigneti della Franciacorta. I parametri analitici mostrati sono il grado °Babo, l'Acidità

Titolabile e il pH. Per tutti i parametri è evidente il forte anticipo della stagione in corso. Considerando l'incremento del grado zuccherino, espresso in gradi °Babo, l'anticipo nei processi di maturazione delle uve può essere stimato in qualche giorno rispetto all'anno 2003 e di dieci-dodici giorni rispetto alla tendenza media del periodo 2001-2006.

Analizzando i dati della prossima settimana sarà possibile stimare quanto le alte temperature di questi giorni abbiano influito nella riduzione del contenuto acido.

A causa delle altissime temperature osservate, si aggravano in molti vigneti i sintomi da scottature e si evidenziano i primi sintomi di stress idrico.

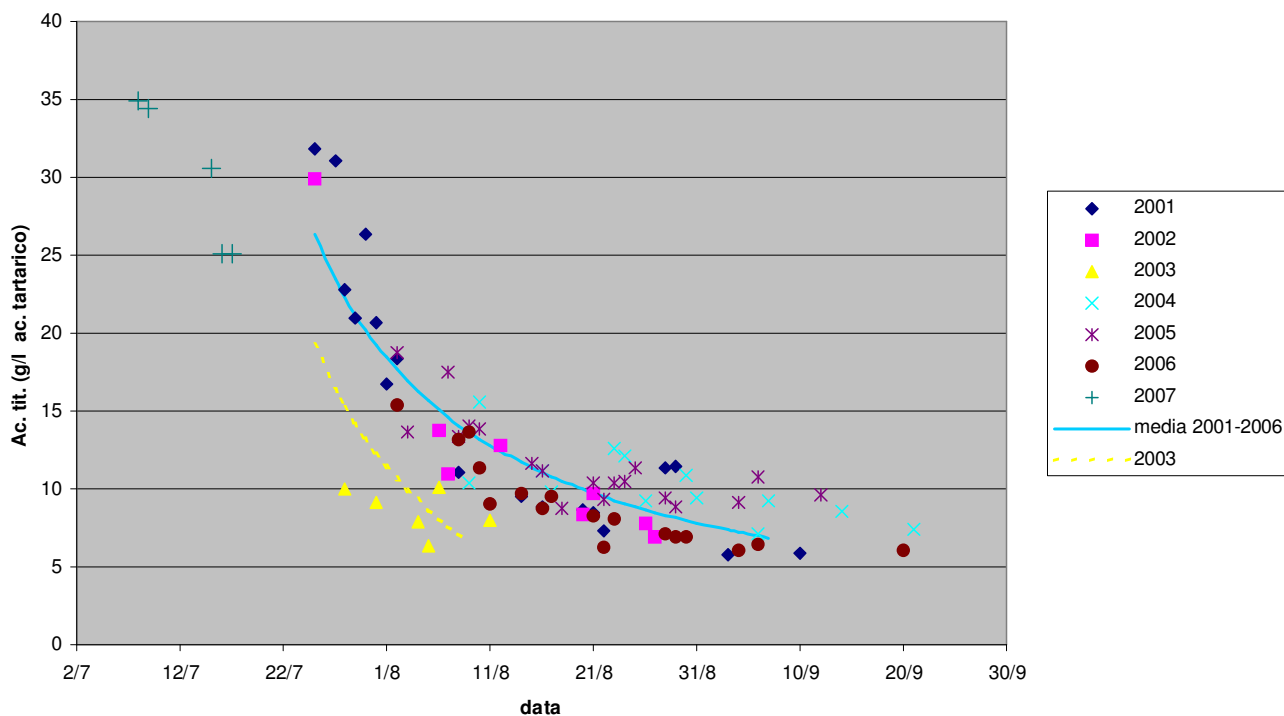
Chardonnay Franciacorta 2001-2007



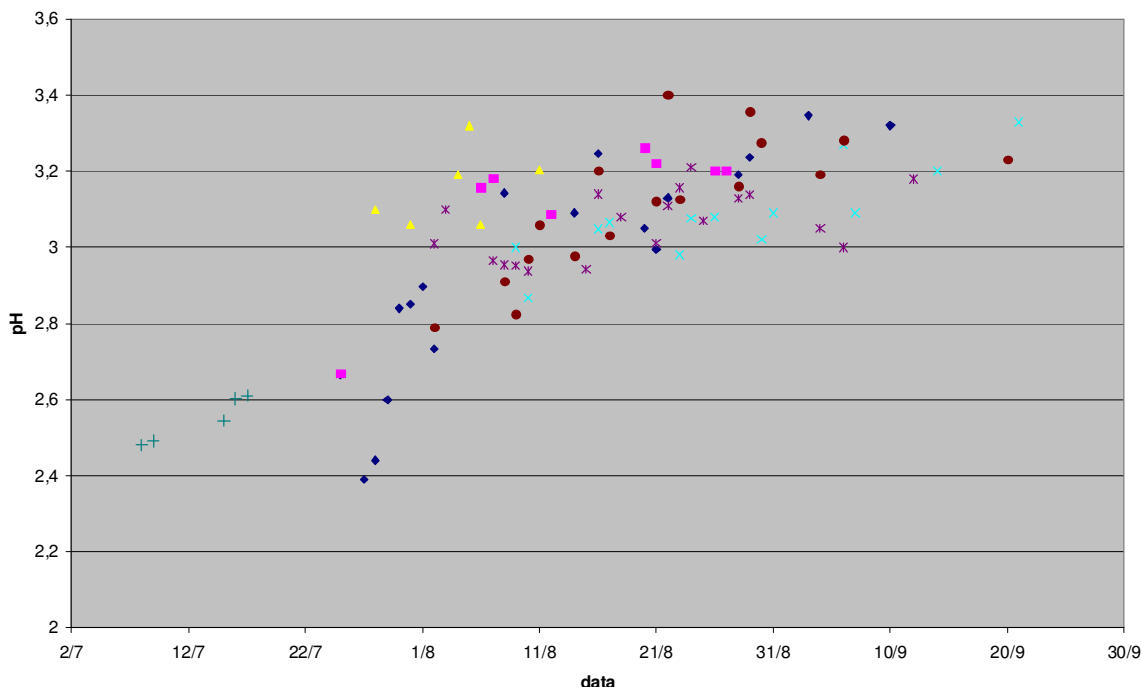


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Chardonnay Franciacorta 2001-2007



Chardonnay Franciacorta 2001-2007



→ SCADENZIARIO

Con comunicazione informale la DGA ha reso noto che il periodo vendemmiale per la campagna 2007-2008 per la provincia di Brescia avrà inizio il 1/08/2007 e termine il 15/10/2007