



BOLLETTINO DI DIFESA DELLA VITE

N° 12/2012 del 26/07/2012

Fase fenologica. Attualmente le varietà precoci come Pinot nero, Chardonnay e Riesling stanno completando l'invasatura dell'acino in base all'esposizione del vigneto. Le varietà tardive hanno iniziato questa fase ma non in tutte le zone della collina.

Oidio. Con l'inizio dell'invasatura si riduce il rischio di attacco da parte di questo fungo, quindi si consiglia di fare un ultimo trattamento (se non si è già eseguito) a base di zolfo bagnabile nelle varietà precoci. Mentre nelle varietà tardive non ancora invasi è utile mantenere una copertura fin quando non si raggiunge la completa invasatura del grappolo.

Peronospora. Dopo il periodo scarso di precipitazioni delle ultime settimane si ha una bassa pressione della malattia. In abbinamento al trattamento antioidico delle varietà precoci e tardive si consiglia di aggiungere un P.A. rameico in modo da proteggere la nuova vegetazione. Si ricorda che il rame ha anche una azione collaterale alla botrite.

Tignola. Sulla collina è in corso il monitoraggio verso questo insetto. Al momento è iniziato il terzo volo ma non in tutte le zone. Si consiglia di osservare i seguenti bollettini, per ulteriori informazioni contattare il tecnico in caso di dubbio.

Botrite. In questa fase fenologica e in abbinamento a questo ultimo trattamento per le varietà precoci, l'azienda che intende proteggersi da eventuali attacchi di botrite può aggiungere in miscela un P.A. anti botritico, ma solo nelle zone particolarmente soggette a forti attacchi.

Avversità	Principio attivo	Nome Commerciale	Dose/ettaro	Note
PERONOSPORA	Rame	Poltiglia Disperss	4 Kg	
		Kocide 3000	2.5 Kg	
		Cuprosar WDG, Cuprozin	1,75 Kg	
OIDIO	Zolfo Bagnabile	es.Tiovit o vari	3-4 Kg	Con l'antiperonosporico

Varie.

- Per informazioni o consigli sulle sfogliature contattare il tecnico.
- Attenzione a non esporre troppo i grappoli sul lato irradiato dal sole nelle ore più calde.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Davide Rovatti, cel 3403053610

Bollettino realizzato dal comune di San Colombano al Lambro in collaborazione con il Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano
LE INDICAZIONI NON SONO VINCOLANTI, CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE LE PROPRIE STRATEGIE