



BOLLETTINO DI DIFESA DELLA VITE

N° 12/2013 del 31/07/2013

Fase fenologica. Attualmente le varietà precoci come Pinot nero, Chardonnay e Riesling sono in fase d'invasatura dell'acino in tutte le zone della collina. Rispetto all'anno precedente si stima un ritardo di 10 giorni e si presuppone un inizio di raccolta per queste varietà non prima di fine agosto. Per le varietà tardive si attende l'inizio di tale fase.

Oidio. Con l'inizio dell'invasatura si riduce il rischio di attacco da parte di questo fungo ma la presenza di alti contenuti d'umidità può favorire la ripresa di attività dell'oidio specialmente nelle forme di allevamento come la pergola. Si consiglia di mantenere una buona copertura con zolfo bagnabile a dosi medio alte oppure con zolfo in polvere trattando nelle ore meno calde della giornata.

Peronospora. Dopo il periodo scarso di precipitazioni delle ultime settimane ma con persistenti bagnature fogliari notturne, si può creare la situazione predisponente all'attacco di peronospora sugli apici dei germogli. In abbinamento al trattamento antioidico nelle 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 e al momento non è iniziato il terzo volo. 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 questi ultimi trattamenti 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