



BOLLETTINO DI DIFESA DELLA VITE

N° 8/2013 del 20/06/2013

Fase fenologica. La settimana appena trascorsa è stata caratterizzata dall'assenza di precipitazioni ma con contenuti medio alti di umidità relativa. Per tutte le varietà si sta concludendo la fase di allegagione e si può notare l'ingrossamento dell'acino che porterà a breve le varietà precoci alla pre chiusura grappolo.

Peronospora. Nonostante alcune varietà abbiano superato il rischio di attacco all'acino di peronospora si consiglia allo scadere del trattamento precedente, di utilizzare un P.A. sistemico che salvaguardi il grappolo (ciazofamide, mandipropammide, fenamidone), ricordandosi di alternare le molecole utilizzate ed evitare l'utilizzo prolungato nel tempo (max 3 trattamenti annui per molecola).

Nei vigneti fortemente colpiti dalla peronospora e in cui ci sia un danno molto accentuato sui grappoli e sulla vegetazione è comunque importate continuare a trattare tutti i filari con prodotti endoterapici ad elevata protezione per gli apici, in modo da salvaguardare i tralci erbacei e la nuova vegetazione.

In caso di un eventuale dubbio contattare il tecnico.

Viste le numerose segnalazioni di infezioni peronosporiche nei vigneti della collina, il Consorzio Volontario Vino DOC di San Colombano al Lambro stà procedendo alla richiesta di calamità naturale alla provincia di Milano.

Oidio. E' da prediligere l'utilizzo di un principio attivo di pari persistenza, ricordando di non effettuare più di 3 trattamenti con lo stesso prodotto e di verificare la dose impiegata. Nelle aziende che hanno subito danni gravi nella stagione precedente si consiglia di utilizzare zolfo in polvere a 30-40 kg ad ettaro con tempo stabile per 3-4 giorni e non nelle ore più calde. Ricordarsi di non trascurare questo patogeno visto l'avvicinarsi delle condizioni fenologiche predisponenti all'attacco.

- Proseguire la cimatura dei germogli avendo cura di mantenere 7-8 foglie sopra l'ultimo grappolo.
- Utilizzare concimi fogliari solo nelle zone in cui si manifestano carenze, per eventuali consigli contattare il tecnico.

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