



BOLLETTINO DI DIFESA DELLA VITE

N° 4/2015 del 14/05/2015

Fase fenologica. Il ritorno dell'alta pressione con temperature massime attorno ai 25 °C e minime non inferiori ai 15 °C, hanno favorito un rapido sviluppo dei germogli. In tutte le zone ben esposte è possibile notare il grappolo allungato con separazione dei bottoni fiorali, mentre a giorni si attende l'arrivo di questa fase anche per i vigneti in fondovalle.

Peronospora. In queste giornate potrebbe comparire la macchia d'olio, sintomo dell'infezione primaria portata dalle piogge di fine aprile. Vista la fase fenologica caratterizzata da rapido accrescimento della vegetazione ed estrema suscettibilità alla malattia e le previsioni di intensi temporali nella giornata di venerdì 15 maggio, si consiglia di garantire la protezione della vegetazione privilegiando l'impiego di prodotti a base di p.a. sistemici (*metalaxil, benalaxil, fosetil Al*) o citotropici (*dimetomorf*). Piogge dilavanti e continue bagnature possono far diminuire i tempi di copertura previsti dalle case produttrici. Le aziende che hanno già effettuato un trattamento in questa settimana rispettino il periodo di carenza del prodotto utilizzato.

Oidio. L'andamento climatico ha favorito infezioni ascosporiche e probabili e successive infezioni secondarie. E' opportuno aggiungere alla miscela un p.a. antioidico dotato di pari persistenza del prodotto antiperonosporico (*ibe, spiroxamina*). Allo scopo di garantire l'adozione di strategie antiresistenza è essenziale alternare p.a. appartenenti a famiglie diverse e dotati di differente meccanismo d'azione.

Varie.

- Si osservano, in taluni vigneti, sintomi fogliari di carenze nutrizionali, attribuibili a fenomeni di asfissia radicale ed al rapido sviluppo della vegetazione; interventi di concimazione fogliare possono essere utili a mitigare i sintomi delle citate carenze.
- Si consiglia di ultimare i lavori di scacchiatura e spollonatura ed iniziare il palizzamento dei germogli.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Parisi Nicola, cel. 3387504596

Bollettino realizzato dal comune di San Colombano al Lambro in collaborazione con il Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano e la Società Cooperativa CO.PRO.VI. di Casteggio (Pv)

LE INDICAZIONI NON SONO VINCOLANTI, CIASCUNA AZIENDA E' COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE LE PROPRIE STRATEGIE