



SERVIZIO TECNICO COLLINE NOVARESI CONTROLLO MATURAZIONE UVE – ANNO 2017

VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	DATA	12-13.9.2017	
CROATINA	BOCA	traversagna	ph	3,26	
			°C babo	17,4	
			acidita'	8,5	
VESPOLINA	SIZZANO	baraggiola	Ph/babo/acidità		Vendemmciata
VESPOLINA	FARA	ronco			Vendemmciata
VESPOLINA	BOCA	traversagna	ph	3,19	
			°C babo	17,8	
			acidita'	9,5	
VESPOLINA	GHEMME	Cavenago	ph	3,00	
			°C babo	19,2	
			acidita'	9,4	
UVA RARA		vignevecchie	ph	3,37	Riferimento medio. RAGGIUNTA
			°C babo	19	MATURITÀ TECNOLOGICA
			acidita'	5,5	
NEBBIOLO	GHEMME	BARAGGIOLA	ph	3,08	
			°C babo	19,3	
			acidita'	8,3	
NEBBIOLO	GHEMME	CAVENAGO	ph	3,03	
			°C babo	19,2	
			acidita'	8,5	
NEBBIOLO	BOCA	TRAVERSAGNA	ph	3,08	
			°C babo	17,8	
			acidità	11,0	
NEBBIOLO	SIZZANO	MALPAGA	ph	3,28	
			°C babo	20,6	
			acidità	6,90	
NEBBIOLO	FARA	RONCO	ph	3,18	
			°C babo	19,2	
			acidità	5,6!	
NEBBIOLO	BARENGO			3,06	RIFERIMENTO PRECOCE
				17,8	VALIDO PER ALTRI COMUNI/SITI
				6,5!	PRECOCI DI BRIONA/SUNO/
					MEZZOMERICO/CRESSA/BOGOGNO

ATTENZIONE ALLA **VESPOLINA** NEI SITI Più FRESCHI COMINCIA A MOSTRARE SEGNI DI CEDIMENTO/PRESENZA DI MOSCERINI
TIENE BENE INVECE LA CROATINA.

NEBBIOLO

RALLENTAMENTO DELL'ACCUMULO ZUCCHERINO, PER PROBABILE EFFETTO DILUZIONE DALLA PIOGGE, con conseguente forte abbassamento delle acidità (e innalzamento dei pH).

Nei siti medi la maturazione dovrebbe completarsi intorno al 20. Seguire gli ultimi aggiornamenti di maturazione mercoledì 20.