



SERVIZIO TECNICO COLLINE NOVARESI CONTROLLO MATURAZIONE UVE – ANNO 2017

VITIGNO	COMUNE	LOCALITA'	DATA	28.8.2017	04.9.2017
ERBALUCE	SUNO	mottobello	ph	3,10	3,05
			°C babo	19,4	19,2
			Acidita' g/l	7,7	7,00
ERBALUCE	BRIONA	pianazze	ph		
			°C babo	19,2	
			acidita'	8,2	
ERBALUCE	GHEMME	cavenago	ph		3,00
			°C babo	17,6	17,9
			acidita'	9,4	8,80
CROATINA	BOCA	traversagna	ph		3,07
			°C babo	16,4	16,8
			acidita'	10,2	9,00
CROATINA	BRIONA	pianazze	ph	3,16	3,20
			°C babo	18,4	19,2
			acidita'	7,8	6,60
VESPOLINA	SIZZANO	baraggiola	ph	np	3,01
			°C babo	17,4	18,8
			acidita'	10,2	9,6
VESPOLINA	BOCA	traversagna	ph	3,12	3,12
			°C babo	16,0	17,4
			acidita'	12,5	10,6
VESPOLINA	FARA	ronco	ph	2,99	2,94
			°C babo	18,4	19,6
			acidita'	10,5	9,7
VESPOLINA	GHEMME	Cavenago	ph	2,97	2,98
			°C babo	18,0	18,2
			acidita'	10,5	10,1
UVA RARA	GHEMME	vignevecchie	ph	3,17	3,23
			°C babo	16,2	18,0
			acidita'	8,2	6,2

In vendemmia

vendemmata

Riferimento medio

IN ZONE MEDIO-PRECOCI RAGGIUNTA MATURITA' TECNOLOGICA PER **ERBALUCE, UVA RARA E CROATINA**

LA VESPOLINA HA PROSEGUITO BENE NELL'ACCUMULO ZUCCHERINO. RESTANO ANCORA LIEVEMENTE ALTE LE ACIDITA'. OTTIMA SITUAZIONE SANITARIA CON **APPASSIMENTI FISIOLÓGICI**-NON PATOLOGICI, TUTT'ORA MOLTO LIMITATI. SI CONFERMA PREVISIONE OTTIMALE STATO DI MATURAZIONE **MEDIAMENTE** TRA UNA SETTIMANA.

NEBBIOLI IN PROSSIMO CAMPIONAMENTO .

PRIMI RISCONTRI GRAD.ZUCCHERINE MEDIE SUPERIORI AI 18°BABO, ACIDITA' TOTALI INFERIORI 10 G/L AC.TARTARICO