



# NOTE DI CAMPAGNA

---

N. 5 - GIUGNO 2022

## SITUAZIONE GENERALE - ANDAMENTO CLIMATICO

Nell'ultima settimana l'andamento climatico è caratterizzato, come nella maggior parte dei territori, da temperature più alte rispetto alle medie del periodo, fortunatamente accompagnate da ventilazione.

Dal punto di vista sanitario per i vigneti è ottimale.

Purtroppo il clima ventilato non è accompagnato dalla necessaria e fondamentale presenza di precipitazioni di cui il territorio necessita.

## FENOLOGIA

Nell'area di produzione dell'Asolo Prosecco lo sviluppo è ovviamente in costante evoluzione.

La mancanza di precipitazioni già citata ha rallentato il recupero vegetativo rispetto al periodo post-fioritura.

Si notano grappoli in fase BBCH 77 per le varietà più precoci, come i pinot e lo chardonnay, ovviamente nelle zone più esposte.

La glera è mediamente nella fase BBCH 75.

## STATO FITOSANITARIO

Lo stato fitosanitario continua ad essere ottimale in tutto il territorio della Denominazione, salvo la presenza di macchie molto sporadiche di Peronospora su foglia in due dei siti oggetto di monitoraggio.

Ad oggi assenza di Oidio; dato non trascurabile visto l'andamento climatico in atto.

Su diversi siti, in particolare su impianti più datati, la presenza di Mal dell'esca ben visibile (vedi foto 1)

Le trappole per il rilevamento delle catture di tignola e tignoletta stanno incrementando il numero di esemplari di II generazione, dato confermato in tutti gli areali, anche dal U.O. Fitosanitario della Regione Veneto.

Dopo l'effettuazione del primo trattamento insetticida obbligatorio contro il vettore della Flavescenza dorata, i monitoraggi rilevano un consistente abbassamento, di esemplari di Scaphoideus titanus.

Si rilevano ancora neanidi di I - II generazione, dove l'abbattimento non è stato completamente efficace.

Rilevata negli areali monitorati anche la presenza di neanidi di IV età.

## INTERVENTI AGRONOMICI

Si consiglia caldamente a tutti i Soci Viticoltori di effettuare il fondamentale contrassegno delle viti sintomatiche e malate, per permettere il successivo taglio e conseguente estirpo.

Se la sintomatologia, comunque ben evidente in questa fase fenologica (vedi foto 2), non fosse chiaramente riconoscibile, si raccomanda di sottoporre ai Tecnici la visione delle viti sospette per procedere al capitozzamento necessario e fondamentale, affinché i vigneti siano ripuliti dall'infezione e di conseguenza massimizzare l'efficacia dei trattamenti insetticidi.

Questo aspetto, ovvero **l'eliminazione delle viti portatrici d'infezione, è assolutamente necessario, in quanto unica modalità per risolvere la diffusione della FLAVESCENTZA DORATA.**

**Ricordiamo nuovamente che la sola esecuzione del trattamento insetticida, senza l'estirpo delle viti malate, non è RISOLUTIVO!**



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELO

C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268

PEC asolomontello@pec.it

CONTATTI

T. 0423 951680 | C. 331 573 0216

E. info@asolomontello.it

SEDI

Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)

Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

## DATI CLIMATICI STAZIONI METEOROLOGICHE

Precipitazioni - dato complessivo giornaliero espresso in mm						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
17/06/2022	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
18/06/2022	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
19/06/2022	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
20/06/2022	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
21/06/2022	0,4	2,7	0,7	0,7	1,1	0,8
22/06/2022	0,2	2,3	2,4	1,1	2,3	0,4
23/06/2022	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Somma</b>	<b>0,6</b>	<b>5,0</b>	<b>3,2</b>	<b>1,8</b>	<b>3,4</b>	<b>1,1</b>

Umidità relativa - dato medio giornaliero espresso in percentuale						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
17/06/2022	65,4	67,2	85,5	59,9	64,8	63,3
18/06/2022	62,6	65,0	75,9	56,2	62,2	63,1
19/06/2022	62,2	64,2	82,4	62,7	67,7	62,2
20/06/2022	69,3	70,5	89,3	65,8	70,8	67,3
21/06/2022	69,9	74,0	88,4	64,7	73,6	68,5
22/06/2022	74,4	76,5	n.p.	71,5	77,9	72,6
23/06/2022	69,8	69,0	81,3	70,5	70,4	67,8
<b>Media</b>	<b>67,6</b>	<b>69,6</b>	<b>84,3</b>	<b>64,2</b>	<b>69,4</b>	<b>66,4</b>



Bagnatura fogliare - dato complessivo giornaliero espresso in minuti						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
17/06/2022	0	0	0	0	105	0
18/06/2022	0	0	0	0	0	0
19/06/2022	0	0	0	0	60	30
20/06/2022	150	345	0	0	225	255
21/06/2022	30	390	120	45	165	135
22/06/2022	165	195	315	120	270	270
23/06/2022	165	0	0	0	195	0
<b>Somma</b>	<b>510</b>	<b>930</b>	<b>435</b>	<b>165</b>	<b>1020</b>	<b>690</b>

Temperature – minime e massime giornaliere espressa in °C												
Data	Maser		Pederobba		Monfumo		Giavera		Nervesa		Montebelluna	
	T° min	T° max	T° min	T° max	T° min	T° max	T° min	T° max	T° min	T° max	T° min	T° max
17/06/2022	17,9	32,1	18,8	31,6	19,0	22,1	19,0	31,6	17,0	31,2	18,6	31,9
18/06/2022	17,2	30,6	16,1	30,6	17,8	24,7	19,3	30,4	16,5	30,0	16,6	30,4
19/06/2022	16,6	31,6	16,5	32,0	18,1	21,2	17,0	31,6	15,6	30,5	17,1	31,7
20/06/2022	15,4	31,9	15,2	32,1	16,2	22,4	16,7	31,2	14,2	30,7	16,1	31,6
21/06/2022	18,5	32,0	18,1	30,4	18,7	26,4	20,5	30,8	17,3	30,3	18,7	31,0
22/06/2022	18,4	28,4	18,9	27,9	n.p.	n.p.	19,2	28,2	17,4	27,6	19,1	28,6
23/06/2022	17,4	31,9	18,8	31,1	21,0	23,3	18,5	30,5	16,8	30,4	18,4	31,6
<b>Medie</b>	<b>15,4</b>	<b>32,1</b>	<b>15,2</b>	<b>32,1</b>	<b>16,2</b>	<b>26,4</b>	<b>16,7</b>	<b>31,6</b>	<b>14,2</b>	<b>31,2</b>	<b>16,1</b>	<b>31,9</b>







1. Mal dell'esca



2. Flavescenza dorata



**CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO**  
C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268  
PEC [asolomontello@pec.it](mailto:asolomontello@pec.it)

**CONTATTI**  
T. 0423 951680 | C. 331 573 0216  
E. [info@asolomontello.it](mailto:info@asolomontello.it)

**SEDI**  
Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)  
Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)