



NOTE DI CAMPAGNA

N. 3 - GIUGNO 2023

SITUAZIONE GENERALE – ANDAMENTO CLIMATICO

Temperature massime in sensibile calo da inizio giugno, a causa della **circolazione ciclonica** che porta **acquazzoni** e **temporali** specialmente nelle ore pomeridiane e serali. Precipitazioni dilazionate lungo tutta la settimana, con una pausa giovedì 1° giugno un po' ovunque. Segnalazioni di **grandinate** senza danni importanti in alcune **zone vicine a Montebelluna** nella serata di **venerdì 2 giugno**.

Infiltrazioni umide continuano ad affluire sulla Regione, determinando giornate con **tempo instabile**, caratterizzate da **schiarite** e **possibili temporali** soprattutto verso le ore pomeridiane e serali.

FENOLOGIA

Le precipitazioni cadute sui nostri territori e il successivo rialzo termico hanno determinato una **forte ripresa vegetativa**, ma se nelle scorse settimane si era notata una maggior omogeneità nelle fasi fenologiche delle diverse zone, ora si riscontrano nuovamente differenze da area ad area.

La varietà glera si presenta infatti in alcune zone nella fase di **piena fioritura** (fase fenologica BBCH 65, Baggiolini I), mentre in altre ormai si osserva la fase di **allegagione** (fase fenologica BBCH 71, Baggiolini J).

Generalmente notiamo un **ritardo di circa una settimana rispetto alla stagione 2022**.

STATO FITOSANITARIO

CECAT in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello e l'Università degli Studi di Padova, sta monitorando sul territorio a cadenza regolare dal mese di maggio la presenza di **Scaphoideus titanus** nelle diverse **fasi giovanili**.

Dopo il monitoraggio di questa settimana, comunicheremo con tempestività quando posizionare in maniera ottimale il trattamento insetticida obbligatorio previsto per i vigneti a conduzione biologica da Decreto Regionale n. 47 e 48 del 26 e 29 maggio 2023 nel periodo tra il 09 e il 19 giugno.

Ricordiamo che sarà inviata comunicazione specifica a seconda della zona.

Continua la comparsa di sintomi di flavescenza dorata nelle zone tradizionalmente più colpite, invitiamo ad intervenire tempestivamente **eliminando le piante infette** quando vengono individuati i sintomi. Verificare l'eventuale presenza di vite inselvatichite e vigneti abbandonati o comunque in cattivo stato fitosanitario nelle vicinanze, provvedendo a **segnalare queste situazioni**.

In ottica dell'ottimizzazione del trattamento insetticida, preparare l'apezzamento con lo **sfalcio totale del vigneto** almeno 48-72 ore prima dell'intervento stesso.

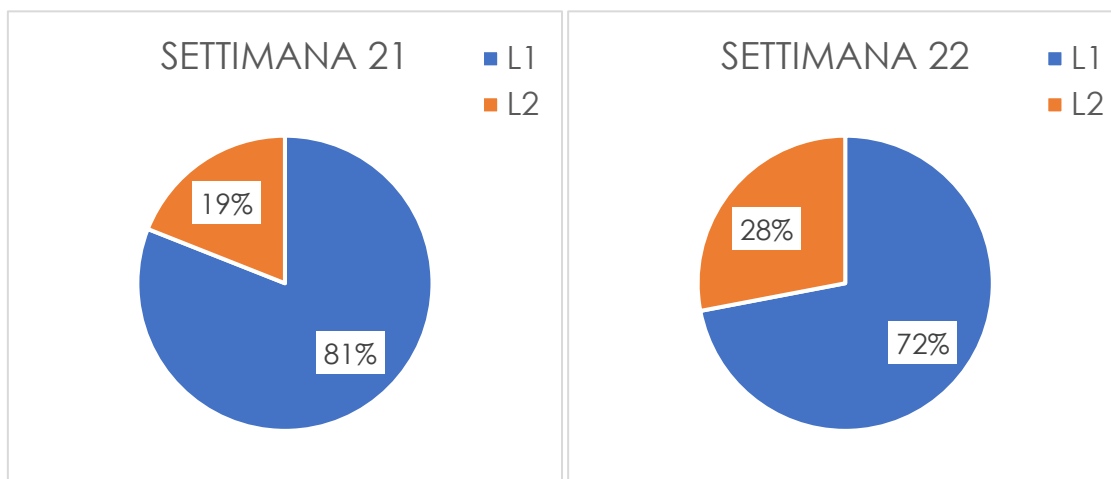
Per chi è già arrivato alla fase di allegagione, è possibile effettuare la **prima cimatura**, per tutti gli altri si raccomanda comunque di eseguire le operazioni di **spollonatura** e **gestire la chioma correttamente** per permettere una buona penetrazione del prodotto in tutte le sue parti, e al momento dell'intervento irrorare i filari esterni per **contenere l'insetto** ed addentrarsi all'interno in seguito.

Il **trattamento deve essere eseguito a parte** rispetto al normale trattamento anticrittogamico per non compromettere l'efficacia dei prodotti.



A seguire un grafico con i risultati dei rilievi delle forme giovani di *Scaphoideus titanus* per il **Progetto di Monitoraggio** di CECAT, in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello e l'Università degli Studi di Padova.

Le catture delle forme giovanili risultano ancora limitate ed in prevalenza nella fase L1, con alcune catture della fase L2, in aumento rispetto alla settimana scorsa.

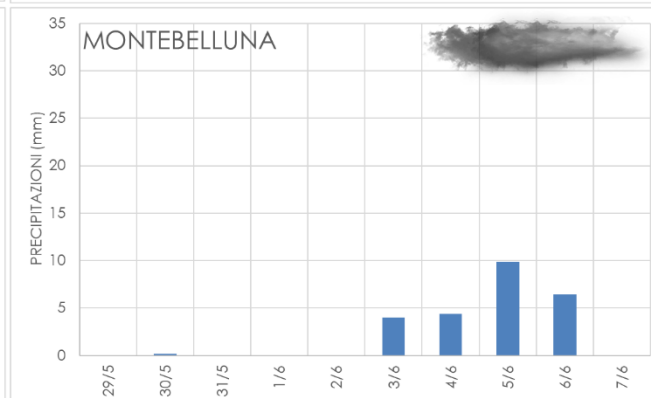
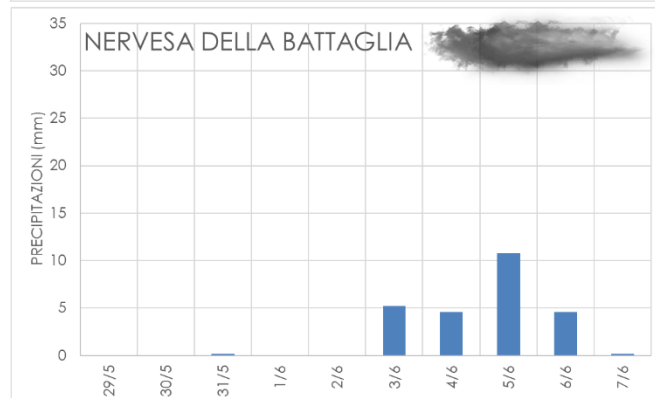
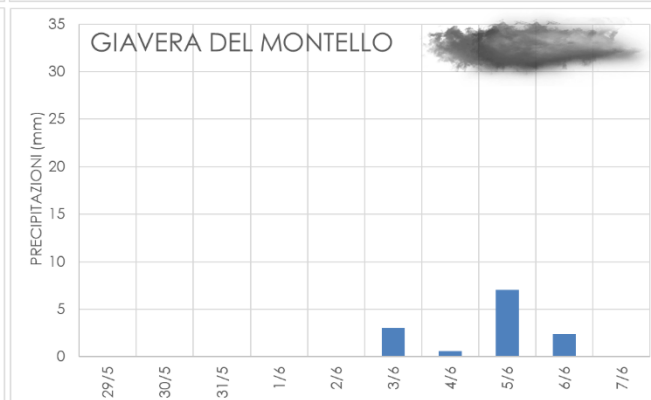
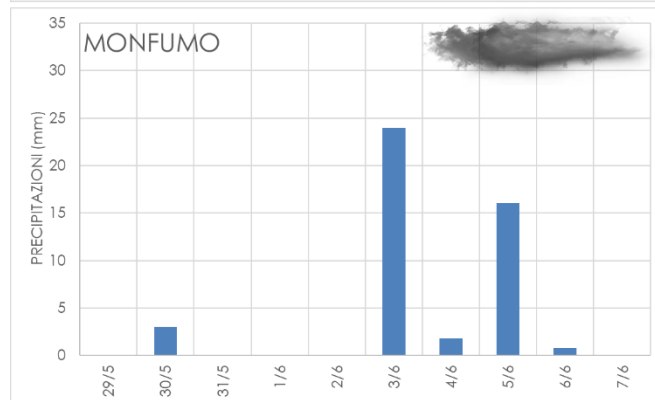
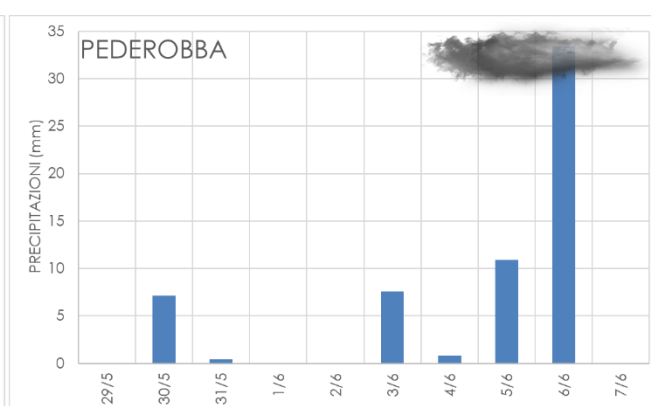
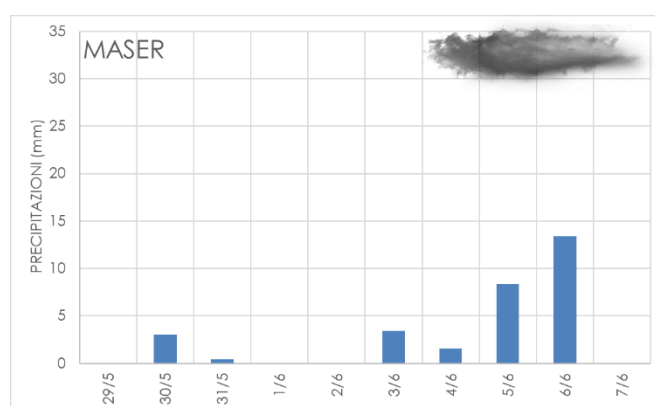


Monitoraggio forme giovanili *Scaphoideus titanus* CECAT 2023



DATI CLIMATICI STAZIONI METEOROLOGICHE

Precipitazioni - dato complessivo giornaliero espresso in mm						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
07/06/2023	0	0	0	0	0,2	0
06/06/2023	13,4	33,39	0,81	2,41	4,6	6,43
05/06/2023	8,32	10,92	16,03	7,03	10,8	9,86
04/06/2023	1,61	0,84	1,82	0,6	4,6	4,36
03/06/2023	3,44	7,56	23,95	3,01	5,2	3,98
02/06/2023	0	0	0	0	0	0
01/06/2023	0	0	0	0	0,2	0
Somma	26,77	52,71	42,61	13,05	25,40	24,36



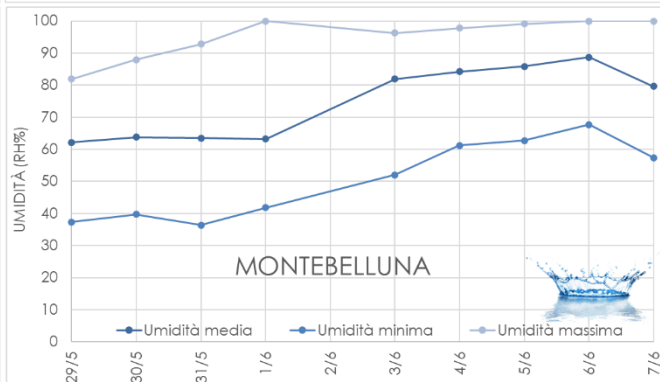
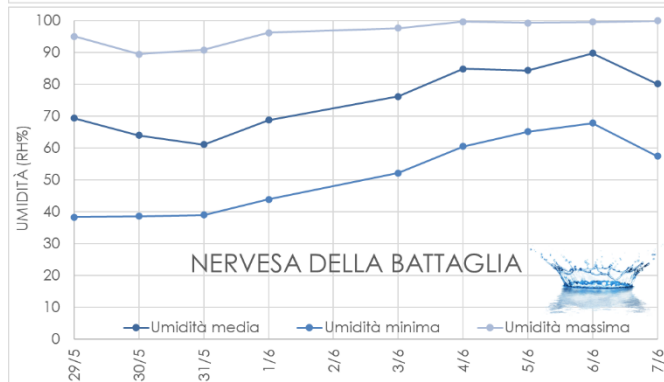
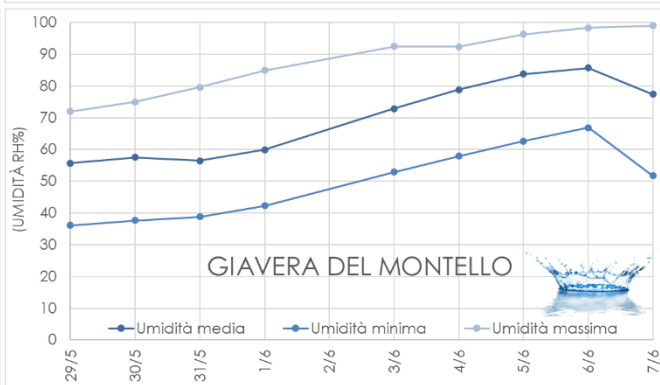
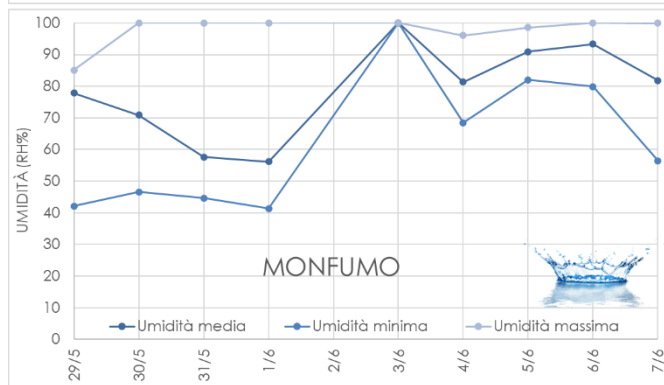
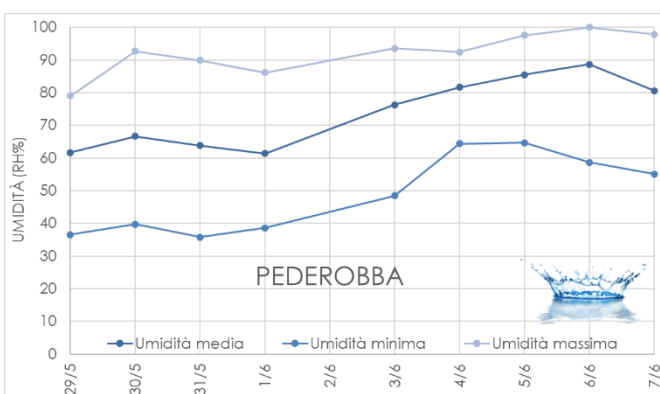
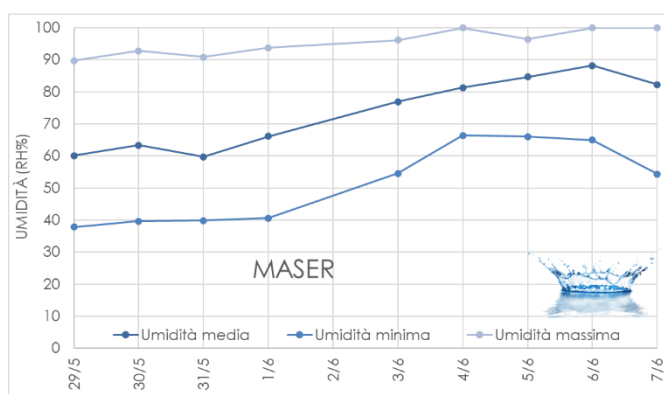
CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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)

Umidità relativa - dato medio giornaliero espresso in percentuale

Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
07/06/2023	82,28	80,62	81,81	77,42	80,23	79,58
06/06/2023	88,27	88,65	93,33	85,75	89,78	88,67
05/06/2023	84,67	85,46	90,97	83,81	84,38	85,84
04/06/2023	81,31	81,64	81,34	78,87	84,94	84,22
03/06/2023	76,99	76,34	100	72,91	76,27	81,91
02/06/2023	66,12	61,4	56,12	59,94	68,81	63,19
01/06/2023	82,28	80,62	81,81	77,42	80,23	79,58
Media	79,94	79,02	83,93	76,45	80,73	80,57



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 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)

Bagnatura fogliare - dato complessivo giornaliero espresso in minuti

Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
07/06/2023	495	0	105	0	225	435
06/06/2023	405	300	270	240	120	255
05/06/2023	840	540	405	510	210	720
04/06/2023	420	285	390	225	390	420
03/06/2023	525	270	255	390	315	555
02/06/2023	0	0	0	0	0	0
01/06/2023	495	0	105	0	225	435
Somma	2685	1395	1425	1365	1260	2385

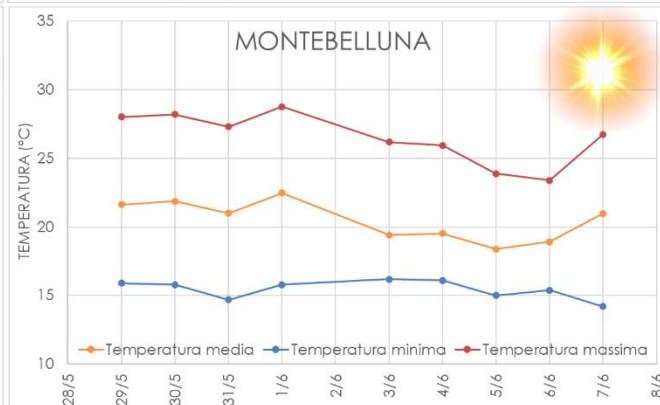
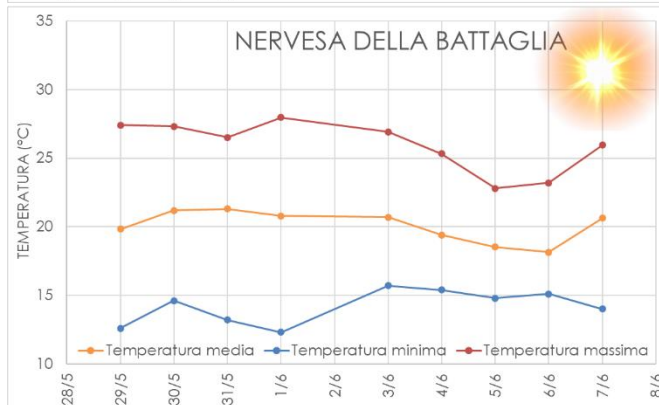
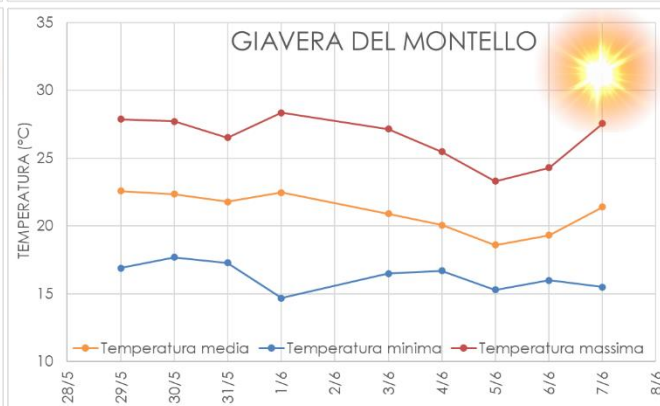
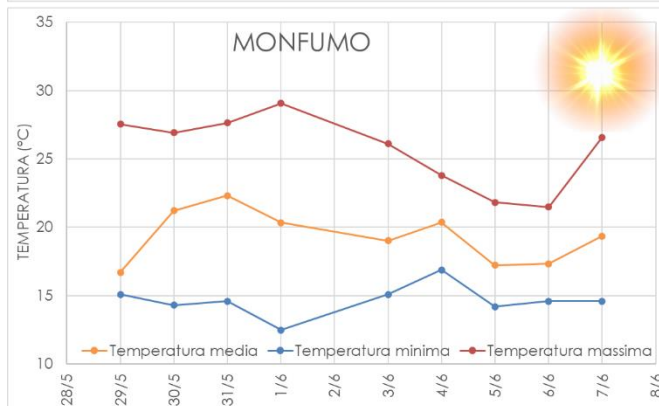
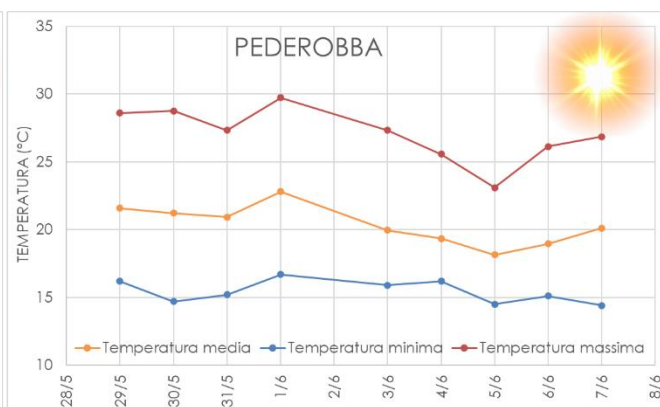
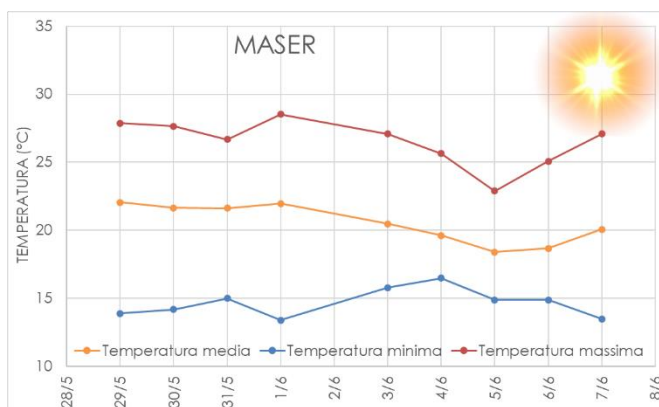


CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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)

Temperatura - media giornaliera espressa in °C						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
07/06/2023	20,08	20,11	19,35	21,42	20,64	20,98
06/06/2023	18,68	18,95	17,33	19,33	18,15	18,92
05/06/2023	18,4	18,15	17,23	18,61	18,52	18,39
04/06/2023	19,63	19,34	20,38	20,08	19,39	19,52
03/06/2023	20,49	19,94	19,02	20,92	20,69	19,42
02/06/2023	21,96	22,8	20,34	22,47	20,79	22,49
01/06/2023	20,08	20,11	19,35	21,42	20,64	20,98
Media	19,87	19,88	18,94	20,47	19,70	19,95



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 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)