

**BOLLETTINO di DIFESA della VITE**  
**n° 15 del 26 agosto 2026**

**Informazioni generali e normative**

La pubblicazione del bollettino di difesa della vite, rappresenta la sintesi della cooperazione dei tecnici operanti nelle aziende di Montepulciano con il coordinamento del dott. Donato Bagnulo, combinati ai dati agrometeorologici forniti dalle capannine meteorologiche installate sul territorio.

**Agrometeorologia, piogge e temperature.**

Il periodo tra il 6 e il 25 agosto sul territorio di Montepulciano si è articolato in due fasi meteorologiche nettamente distinte, segnando il passaggio da un'ondata di calore estivo a una decisa svolta instabile e rinfrescante nell'ultima settimana.

Fino al 17 agosto c'è stata la presenza di alta pressione che ha mantenuto condizioni di caldo intenso e prolungato. Le temperature massime si sono attestate stabilmente sopra i 34°C-36°C, con minime notturne elevate (20°C-22°C) che hanno limitato l'escursione termica quotidiana. Le precipitazioni sono state del tutto assenti, incrementando i tassi di evapotraspirazione e determinando un progressivo impoverimento delle riserve idriche del suolo, con visibili sintomi di appassimento delle uve, specie nelle aree più esposte e meno fertili.

Dal 18 agosto si è osservata una fase di rottura e l'ingresso di una strutturata saccatura atlantica che ha spazzato via la massa d'aria calda. L'instabilità si è manifestata con il transito di diverse perturbazioni e temporali di buona intensità che hanno portato cumulati pluviometrici importanti su tutto il territorio poliziano. Contestualmente, le temperature hanno subito un crollo verticale, riportando i valori massimi su livelli decisamente più miti (28°C-30°C) e ripristinando un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte.

**Note agronomiche e gestione culturale**

I monitoraggi delle uve confermano un leggero anticipo di maturazione, stimabile in 5-7 giorni rispetto alla scorsa campagna.

Nelle zone più fresche e nei vigneti con elevato vigore vegetativo, è consigliabile effettuare una sfogliatura localizzata nella fascia del grappolo. Questa pratica agronomicamente mirata permette di ridurre le ore di bagnatura mattutina, favorisce la rapida asciugatura del grappolo, abbattendo il rischio di infezioni da botrite e marciume acido legate all'umidità delle recenti piogge. Inoltre ottimizza la maturazione migliorando l'intercettazione della luce e l'aerazione, promuovendo un accumulo zuccherino e fenolico più omogeneo.

### **Stadio fenologico SANGIOVESE**

A seconda delle zone, il Sangiovese si trova in piena fase di maturazione, l'accumulo zuccherino oscilla tra i 180 e i 220 g/L, con un'acidità ancora sostenuta e un pH compreso tra 3,2 e 3,3. Le bucce si presentano molto croccanti e tenaci, mentre i vinaccioli sono in fase di maturazione.

### **Situazione fitopatologica generale**

In questa fase della stagione, la minaccia prioritaria è rappresentata dal marciume acido e dalla muffa grigia. L'elevata concentrazione di zuccheri negli acini, associata a periodi prolungati di umidità e bagnatura fogliare, crea infatti le condizioni ideali per un rapido sviluppo di questi patogeni.

Il rischio è critico nei vigneti segnati da grandinate, danni da tignoletta o stress termici marcati. L'ondata di caldo estremo delle scorse settimane ha infatti provocato ustioni sui grappoli, indebolendo la buccia e spalancando la strada all'aggressione di funghi e batteri.

Per contenere le infezioni in questa fase finale, si raccomanda l'impiego di prodotti biologici a basso o nullo intervallo di carenza, prestando la massima attenzione a bagnare uniformemente la sola zona del grappolo.

Tignoletta, il terzo volo è ormai agli sgoccioli, le alte temperature recenti hanno giocato a nostro favore, riducendo l'attività degli adulti e la schiusa delle uova, di conseguenza i danni riscontrati sul territorio restano marginali. Si consiglia comunque di monitorare i grappoli per escludere la presenza di fori d'ingresso delle larve.

### **Scaphoideus titanus**

Verificare la presenza dell'insetto sulle trappole e in caso positivo è obbligatorio comunicare le catture al Servizio Fitosanitario soltanto per i vigneti definiti "zona infestata in eradicazione", inviando la scheda B alla Regione entro il 30 settembre.

#### **INFORMAZIONE IMPORTANTE:**

**SI RACCOMANDA DI LEGGERE ATTENTAMENTE, PRIMA DELL'UTILIZZO, LE ETICHETTE DEI FORMULATI COMMERCIALI E DI RISPETTARNE LE INDICAZIONI.**

PER LE AZIENDE CHE SEGUONO IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA (LIVELLO VOLONTARIO) SI RICORDA CHE I TRATTAMENTI VANNO ESEGUITI TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE NOTE E LIMITAZIONI D'USO DELLE NORME TECNICHE PER LA DIFESA FITOSANITARIA ED IL CONTROLLO DELLE INFESTANTI.