

BOLLETTINO di DIFESA della VITE
n° 16 del 03 settembre 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.

Nella settimana successiva, tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre, le condizioni meteo si sono nuovamente stabilizzate grazie al graduale ripristino dell'alta pressione. Le temperature massime sono tornate a salire verso i 31°C-33°C, mantenendo però minime notturne fresche e gradevoli (intorno ai 16°C-18°C). Questo prolungato intervallo asciutto caratterizzato da un'ampia escursione termica giornaliera e da un'efficace ventilazione, offre un impulso estremamente favorevole al completamento della maturazione fenolica dei grappoli, incrementando al contempo la potenziale estraibilità dei composti coloranti (antociani). Ciononostante, con il progressivo prolungarsi delle ore di bagnatura fogliare e radicale tipiche delle prime rugiade di fine estate, occorre prestare la massima attenzione al rischio di insorgenza di marciumi secondari. Il pericolo è particolarmente elevato per i grappoli che hanno subito uno stress termoidrico, le bucce, dapprima disidratate e raggrinite dal caldo acuto e successivamente rigonfiate dalle piogge, presentano microlesioni superficiali che possono facilmente fessurarsi, aprendo un varco all'attacco di muffe e batteri responsabili di botrite (*Botrytis cinerea*) e marciumi acidi.

Note agronomiche e gestione colturale

Si ricorda e si consiglia l'importanza dell'esposizione diretta dei grappoli al sole, in quanto stimola in modo diretto la formazione degli antociani e accelera la maturazione dei tannini. Nello specifico la luce e il calore moderato aiutano infatti i tannini a evolvere da forme astringenti a forme più morbide e strutturate, la luce e il microclima arieggiato ne favoriscono la polimerizzazione, così che i tannini verdi e amari si trasformano in tannini maturi e morbidi, meno aggressivi al palato.

Migliorando la qualità complessiva dell'uva e l'estraibilità del colore in vinificazione.

La vendemmia del Sangiovese procede a seconda dell'evoluzione della maturazione delle uve, strettamente legata alle variabilità territoriali e agli specifici obiettivi enologici aziendali.