

Il presente comunicato seppur in forma testuale sintetica, per problemi tecnici contingenti, ha **valore ufficiale di bollettino nr 5**

La fase fenologica della fioritura - fortemente rallentata nella trascorsa seconda decade del mese -è ora in netta accelerazione.

Grazie all'assaggio estivo in corso/proseguimento , è probabile che a fine maggio si torni ai livelli di straordinaria precocità che tale fase aveva fatto registrare al suo esordio, particolarmente su Nebbiolo. In zone medie manca all'appello di ( imminente) inizio fioritura solo la croatina

	Situazione	Oidio e	
Peronospora			La Pressione dei due patogeni, è rispettivamente nella norma / e molto bassa, seppur il primo fungo meriti attenzione su Nebbiolo in particolare e.o vigneto particolarmente soggetti storicamente.data la fase fenologica in corso che resta di massima sensibilità

consiglia: Sop  
rattutto su Nebbiolo/Erbaluce in vigneti in fase di fioritura più avanzata: distribuzione di zolfo in polvere (ramato) a dosaggi corretti in relazione alle temperature possibili > 30°C  
previste.

In caso di impossibilità di trattamenti polverulenti possibile valutare ricorso a f.c. contenenti formulazioni bagnabili di Zolfo o bicarbonato di potassio. Anche selettivamente tra i propri vigneti/ zone più soggette e/o quelli in presenza di maggiori bagnature fogliari notturne(e soprattutto se presenti macchie fogliari di Peronospora) valutare l'aggiunta di prodotti rameici nelle forme a minor prontezza a dosaggi minimi di etichetta.

Questa strategia permetterà di (risparmiare) e posizionare un trattamento più specifico che accompagni la fine/piena fioritura a ridosso dell'eventuale fase temporalesca, se confermata, in ripresa da fine settimana prossima.

Lunedì seguirà breve aggiornamento

☒Saluti cordiali MVigasio

**Michele VIGASIO. Coordinatore Tecnico Regionale**

**Tel 335-8478344**

[vigasio@vignaioli.it](mailto:vigasio@vignaioli.it)

**Ufficio operativo di Ghemme  
28074 (No) . Piazza Castello, 47**

**VIGNAIOLI PIEMONTESI s.c.a.**

Via Alba, 15 - 12050 CASTAGNITO (CN)

Tel 0173-210311 e-mail [info@vignaioli.it](mailto:info@vignaioli.it)



**AVVERTENZE AI SENSI DEL D.LGS. 196/2003**

Le informazioni contenute in questo messaggio e negli allegati sono riservate e per uso esclusivo del destinatario. Persone diverse dal destinatario non possono copiare o consegnare il messaggio a terzi, né trattare i dati qui contenuti. Se ricevette questo messaggio per errore, Vi preghiamo di restituircelo immediatamente e di cancellarlo. Grazie.