



FASI FENOLOGICHE DELLA VITE

01. - A. Gemma invernale.



01. - Dormienza invernale: le gemme d'inverno passano da puntute ad arrotondate, sono brune o bruno scure secondo il vitigno; le brattee (squame) delle gemme più o meno serrate secondo il vitigno.

02. - B. Rigonfiamento della gemma.



02. - Rigonfiamento della gemma: le gemme si sviluppano all'interno delle brattee.
03. - Gemma cotonosa: protezione cotonosa, bruna, ben visibile.

05. - C. Punta verde.



16 Aprile
data media
per il vitigno
Merlot

05. - Germogliamento della gemma: giovane germoglio verde, ben visibile.
06. - Distanziamento delle foglie.

07. - D. Prima foglia visibile, distesa.



07. - Prima foglia visibile, distesa e ben separata dall'asse del germoglio.

09. - E. Due, tre foglie distese.



09. - Due, tre foglie distese.

12. - F. Cinque, sei foglie distese. Infiorescenze visibili.



12. - Cinque, sei foglie distese. Infiorescenze visibili.

15. - G. Grappoli (infiorescenze) separati.



15. - I grappoli (infiorescenze) si ingrandiscono, i bottoni fiorali sono ancora agglomerati.
16. - Otto, nove foglie distese.

17. - H. Bottoni fiorali separati.



17. - Grappoli (infiorescenze) completamente sviluppati. I bottoni fiorali si aprono.
18. - Da 11 a 12 foglie distese.

23. - I. Piena fioritura.



9 giugno
data media
per il vitigno
Merlot

19. - Inizio della fioritura. I primi cappucci fiorali (caliptré) si separano dalla base dell'ovario.
21. - Fioritura un po' più avanzata, il 25% dei cappucci sono caduti.
23. - Piena fioritura, il 50% dei cappucci sono caduti.
25. - Fine della fioritura, l'80% dei cappucci sono caduti.



29. - J. Acini della dimensione di un grano di pepe.



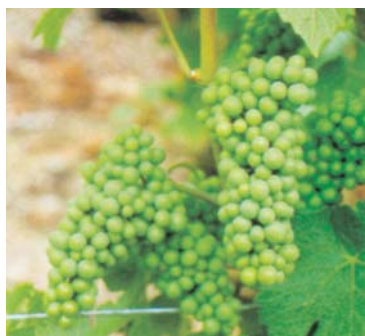
27. - Allegagione. Le giovani bacche incominciano ad ingrossare. I residui fiorali sono caduti.
29. - Acini della dimensione di un grano di pepe. I grappoli assumono una posizione orizzontale.

31. - K. Acini della dimensione di un piccolo pisello.



31. - I grappoli pendono.

33. - L. Chiusura del grappolo.



33. - Chiusura del grappolo.

35. - M. Invaiaura.

12 agosto
data media
per il vitigno Merlot



35. - Inizio invaiatura. Le bacche diventano traslucide o si colorano.
36. - Metà invaiatura (il 50% delle bacche assume le caratteristiche sopra citate).
37. - Fine invaiatura.

38. - N. Maturazione.

22 settembre
data media
per il vitigno Merlot



38. - Le bacche sono pronte per la raccolta.

43. - O. Inizio della caduta delle foglie.



41. - Dopo la raccolta, fine della maturazione dei tralci.
43. - Inizio della caduta delle foglie.
47. - Fine della caduta delle foglie.

La **cifra** indica la fase fenologica secondo Eichorn et Lorenz. La **lettera** indica la fase fenologica secondo Baggiolini.

Il dato medio indicato per il vitigno Merlot è il risultato di 30 anni di rilievi presso le collezioni ampelografiche dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (TV).