

Sottomisura 1.3 "Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione"  
Piani strategici e G.O. del PSR della Regione Toscana  
(decreto dirigenziale n. 17516 del 27 novembre 2017 CUP CIPE C14120000210002)

# MERCOLEDÌ 23 GIUGNO ORE 9:30

PARTECIPAZIONE GRATUITA



## Visita in Campo presso Cantine PETRA

Località San Lorenzo Alto, 131 - 57028 Suvereto (LI)

Illustrazione della webapp e dei modelli fisici, nutrizionali e di sostenibilità e della valutazione del terroir toscano

La conoscenza del suolo può essere molto utile per pianificare dove e come impiantare un nuovo vigneto oppure per ottimizzare la gestione agronomica ordinaria della vite e del suolo (sovescio, inerbimento spontaneo o lavorazione continua, ecc.).

Quali sono le decisioni che l'azienda deve prendere per incrementare con valutazioni sito-specifiche produttività, qualità e sostenibilità delle produzioni?

L'evento prevede di illustrare a livello teorico e soprattutto pratico il lavoro in corso nell'azienda Petra, in cui sono state definite le unità tipologiche di suolo ed i terroir.

Petra è una delle aziende sperimentali dove i risultati ottenuti consentiranno la spazializzazione per tutta la Toscana. Tramite la webapp "Geapp" questi dati saranno disponibili agli utenti per poterli aiutare a rispondere alle domande gestionali.

Durante la mattina, rispettando le disposizioni COVID-19, i partecipanti verranno divisi in due gruppi che in successione assisteranno alla descrizione di due profili di suolo (fino circa 1,5 m di profondità) in vigneti di pregio: un suolo calcareo, scheletrico e poco profondo verrà utilizzato per rappresentare le caratteristiche e le limitazioni pedologiche da considerare nella progettazione di un nuovo vigneto, nel caso specifico dovute ad eccesso di carbonati attivi e ristagno idrico causato dalla tessitura argillosa degli orizzonti più profondi. Verranno descritte le accortezze per limitarli in termini di scelta del portainnesto più adatto e gestione (a cura di Simone Priori). Un suolo di colore bruno-aranciato con tessitura da franca a franco-argillosa su rocce torbiditiche calcaree consentirà di mostrare alcune caratteristiche pedologiche condizionanti le scelte nella gestione dell'interfila (a cura di Giovanni L'Abate). Il programma della giornata proseguirà con la descrizione dei parametri del suolo, di valutazione del terroir e della carbon footprint, che il gruppo operativo prosit ([www.goprosit.it](http://www.goprosit.it)) potrà rendere disponibili alle aziende vitivinicole, illustrando il caso studio dell'azienda Petra.

### PROGRAMMA

#### ORE 9:30 - REGISTRAZIONE

Registrazione dei partecipanti e divisione in due gruppi

#### ORE 10:00

Descrizione in campo del profilo del nuovo vigneto e del profilo di riferimento per la gestione dell'interfila.

#### ORE 10:30

Inversione dei due gruppi

#### ORE 11:15 - COFFEE BREAK

#### ORE 11:30 - SOCIETÀ AGRICOLA PETRA

AUGUSTO GRAZIANO e ALBERTO SIMONELLI  
Società Agricola Petra

### IL GRUPPO OPERATIVO PROSIT

FABRIZIO CASSI e EDOARDO COSTANTINI  
Timesis

### LE ATTIVITÀ CREA PER PROSIT A PETRA

Sostenibilità ambientale, importanza dei terroir aziendali e influenza sulle produzioni, effetti della gestione su disponibilità di acqua e produzione aspetti chimico-nutrizionali e fertilizzazione di pre-impianto del vigneto

LORENZO D'AVINO, IRENE CRISCUOLI, SERGIO PELLEGRINI  
NADIA VIGNOZZI, COSTANZA ANDRENELLI,  
GIOVANNI L'ABATE, GIUSEPPE VALBOA  
CREA-Agricoltura e Ambiente

PAOLO STORCHI, RITA PERRIA, VINCENZO TOSI  
CREA-Viticultura ed Enologia

### GEAPP E LA GESTIONE DELLE ANALISI PEDOLOGICHE

RACHELE FERRETTI  
Copernico Srl

### ESPERIENZE DELLE AZIENDE ADERENTI AL PROGETTO GO-PROSIT

Le aziende viticole di Montefioralle (Chianti classico) e Petra (Val di Cornia) coinvolte nell'area pilota

### MODERATORE

VITINA MARCANTONIO  
Responsabile comunicazione GO-PROSIT

### ORE 13:00 - CHIUSURA LAVORI

### DESTINATARI

DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI, PERITI AGRARI E AGROTECNICI  
IMPRENDITORI AGRICOLI/GIOVANI, APPASSIONATI E  
STAKEHOLDERS DEL MONDO DELL'AGRICOLTURA

### PER MAGGIORI INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VITINA MARCANTONIO | [v.marcantonio@agromnia.it](mailto:v.marcantonio@agromnia.it)  
Cell. 389.8347135

### PARTNER

