

Prelievo del 19 agosto 2019

Distretto	Comune	Denominazione locale	Altitudine (m)	Tenore in zucchero naturale		Acidità totale (g/L)	pH	Peso medio dell'acino (g)
				°Oechsle	% Brix			
Varietà Merlot								
Bellinzona	Bellinzona-Bellinzona	Galbisio	246	65.0	15.9	11.4	3.00	1.30
	Bellinzona-Cadenazzo	al Grotto	264			np		
	Bellinzona-Camorino	Montagna	330	65.4	16.0	13.0	2.98	1.39
	Bellinzona-Giubiasco	Ferradina	239	69.8	17.0	10.2	3.10	1.47
	Bellinzona-Gudo	Caneggio	281			np		
	Lumino	Ronco	299	57.3	14.1	14.7	2.89	1.36
	Bellinzona-Monte Carasso	Pedemonte	275			np		
	Bellinzona-Sant'Antonino	Campoglia	263			np		
	Bellinzona-Sementina	Mondò	372			np		
Blenio	Serravalle-Ludiano	Vigna Smarza	481			np		
	Serravalle-Malvaglia	Campagna	378			np		
Leventina	Giornico	Lorett	404			np		
Locarno	Cugnasco e Gerra-Cugnasco	Bosciorredo	212	60.3	14.8	14.8	2.94	1.27
	Cugnasco e Gerra-Gerra	Ca' di sopra	248	72.4	17.6	8.9	3.20	1.49
	Gambarogno-Contone	Sparavera	254	65.9	16.1	13.6	2.99	1.64
	Gordola	Sant'Antonio	271	75.9	18.4	8.6	3.23	1.73
	Lavertezzo	Montedato	310	68.5	16.7	9.4	3.23	1.35
	Minusio	Noledo	368	68.9	16.8	11.7	3.01	1.63
	Tenero-Contra	Moresio	329	70.6	17.2	11.2	3.03	1.77
	Terre di Pedemonte-Cavigliano	Pezze delle Gerre	249	69.3	16.9	10.3	3.10	1.30
	Terre di Pedemonte-Verscio	Salino	244	72.8	17.7	10.2	3.13	1.37

Distretto	Comune	Denominazione locale	Altitudine (m)	Tenore in zucchero naturale		Acidità totale (g/L)	pH	Peso medio dell'acino (g)
				°Oechsle	% Brix			
Riviera	Biasca	Visnone	292			np		
Varietà Chardonnay								
Lugano	Vezia	Piana	329	66.3	16.2	11.2	3.05	1.35
Mendrisio	Mendrisio-Besazio	Cesmo	411			np		

Legenda

na: non analizzato
 np: non pervenuto
 gr: forti danni da grandine
 per: forti danni da peronospora
 oid: forti danni da oidio

Risultati medi per distretto: Merlot

		Zucchero °Oe	Acidità totale g/L
Bellinzona	n= 4/9	64.4	12.3
Blenio	n= 0/2	-	-
Leventina	n= 0/1	-	-
Locarno	n= 9/9	69.4	11.0
Lugano	n= 3/8	57.1	15.6
Mendrisio	n= 13/18	66.6	12.6
Riviera	n= 0/1	-	-

Figura 1: Confronto grafico del tenore in zucchero naturale: Merlot

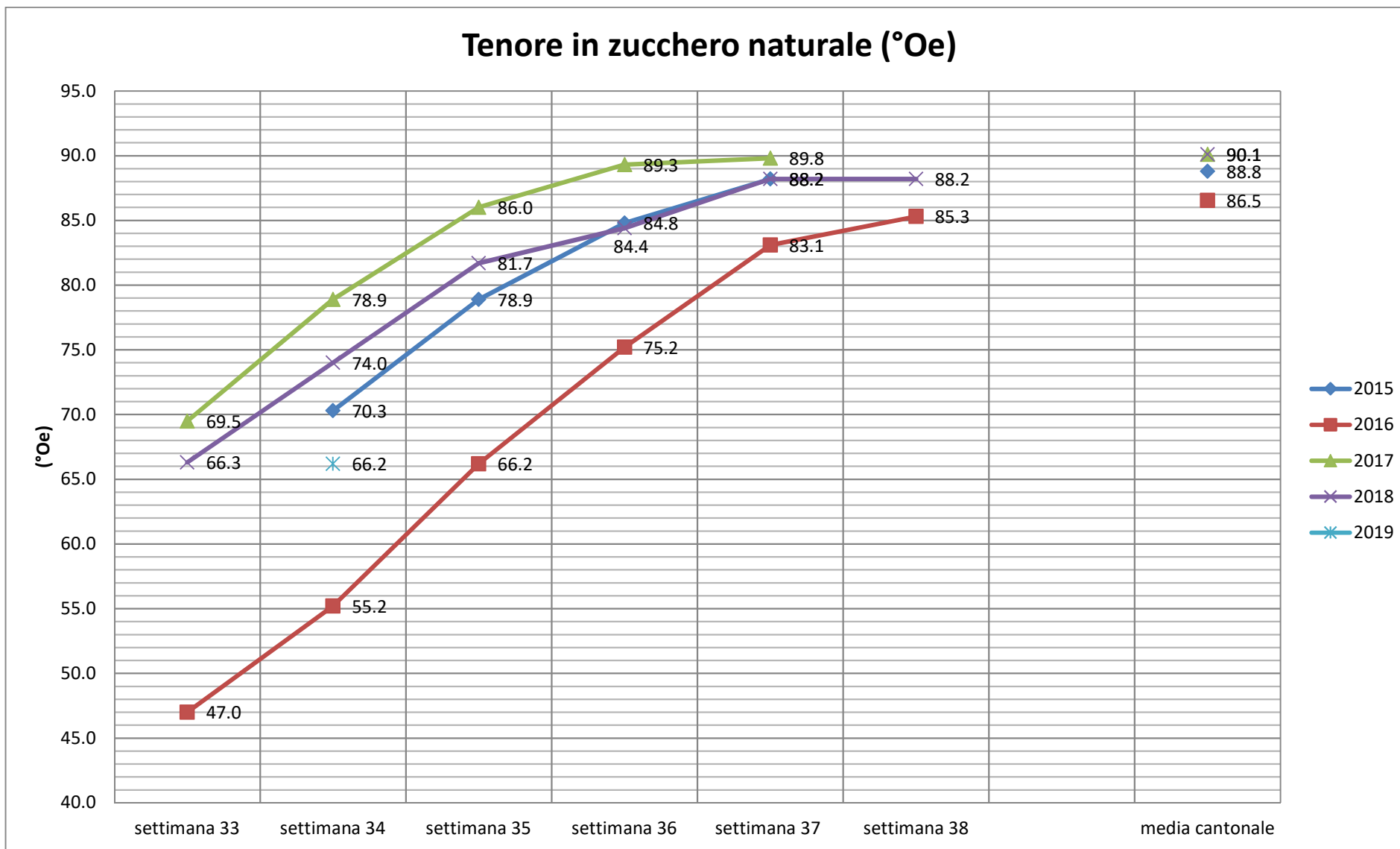


Figura 2: Confronto grafico dell'acidità totale: Merlot

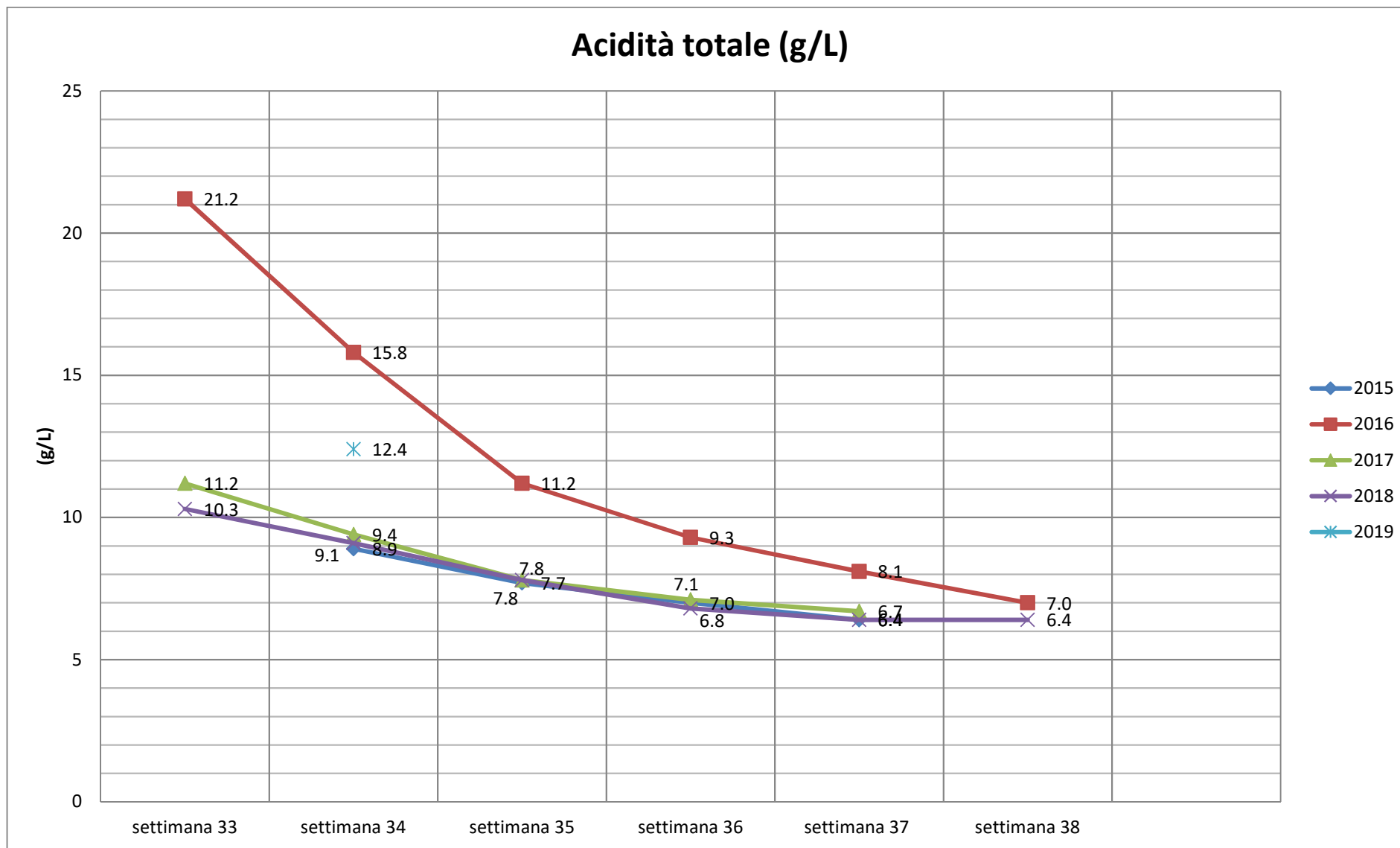


Figura 3: Confronto grafico del peso medio dell'acino: Merlot

