

Distretto	Comune	Denominazione locale	Altitudine (m)	Tenore in zucchero naturale		Acidità totale (g/L)	pH	Peso medio dell'acino (g)
				°Oechsle	% Brix			
Lugano	Val Mara-Arognò	Devoggio	510	86.99	20.87	8.2	3.258	1.7636
	Bioggio-Bioggio	Zotta	404	86.54	20.75	7.1	3.440	1.6226
	Tresa-Croglio	Valleggiolo	444			Np		
	Lamone	Carnago	364			Vendemmiato		
	Monteceneri-Bironico	Costa	539	81.19	19.55	7.9	3.431	1.7858
	Porza	San Rocco	531	88.34	21.23	8.5	3.309	1.6602
	Tresa-Sessa	Lanera	411			Vendemmiato		
	Vezia	Ronco	336	82.97	19.97	6.3	3.501	1.7846
Mendrisio	Balerna	Mezzana	306			Np		
	Breggia-Morbio Superiore	Ronchi	418	92.39	22.06	6.6	3.405	1.9278
	Castel San Pietro-Castel San Pietro	Vigino	403	81.64	19.67	7.1	3.456	1.6362
	Chiasso-Pedrinata	Roncaccio	427			Np		
	Coldrerio	Campagnola	341	92.39	22.06	6.2	3.450	1.8016
	Mendrisio-Arzo	Minas	506	88.79	21.29	7.1	3.390	1.9518
	Mendrisio-Besazio	Civasca	456			Np		
	Mendrisio-Generstrerio	Prella	380			Vendemmiato		
	Mendrisio-Ligornetto	Panighella	374	86.99	20.93	5.8	3.574	2.0222
	Mendrisio-Mendrisio	Torre	391	91.03	21.76	7.0	3.397	1.9716
	Mendrisio-Meride	Griago	563	94.20	22.47	6.4	3.441	1.4218
	Mendrisio-Rancate	Segorida	360	84.75	20.39	6.9	3.481	2.0066
	Mendrisio-Salorino	Campagna	462	93.75	22.36	6.8	3.454	1.9024
	Morbio Inferiore	Paese	355	91.49	21.88	6.1	3.509	1.9252
	Novazzano	Brusata	396			Vendemmiato		
Riva San Vitale	Pasquadigh	298	88.34	21.17	7.3	3.384	1.5612	
Stabio	Monticello	427	89.68	21.53	6.3	3.407	2.0578	
Vacallo	Ronco	393	90.58	21.70	6.1	3.435	1.8186	

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	90.13	21.59	6.1	3.496	1.8616
Varietà Chardonnay								
Lugano	Vezia	Piana	329			Vendemmiato		
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= 3/8	87.29	6.90
Blenio	n= 2/2	90.81	6.95
Leventina	n= 1/1	86.99	6.30
Locarno	n= 0/9	-	-
Lugano	n= 5/8	85.21	7.60
Mendrisio	n= 13/18	89.69	6.59
Riviera	n= 1/1	90.13	6.10

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

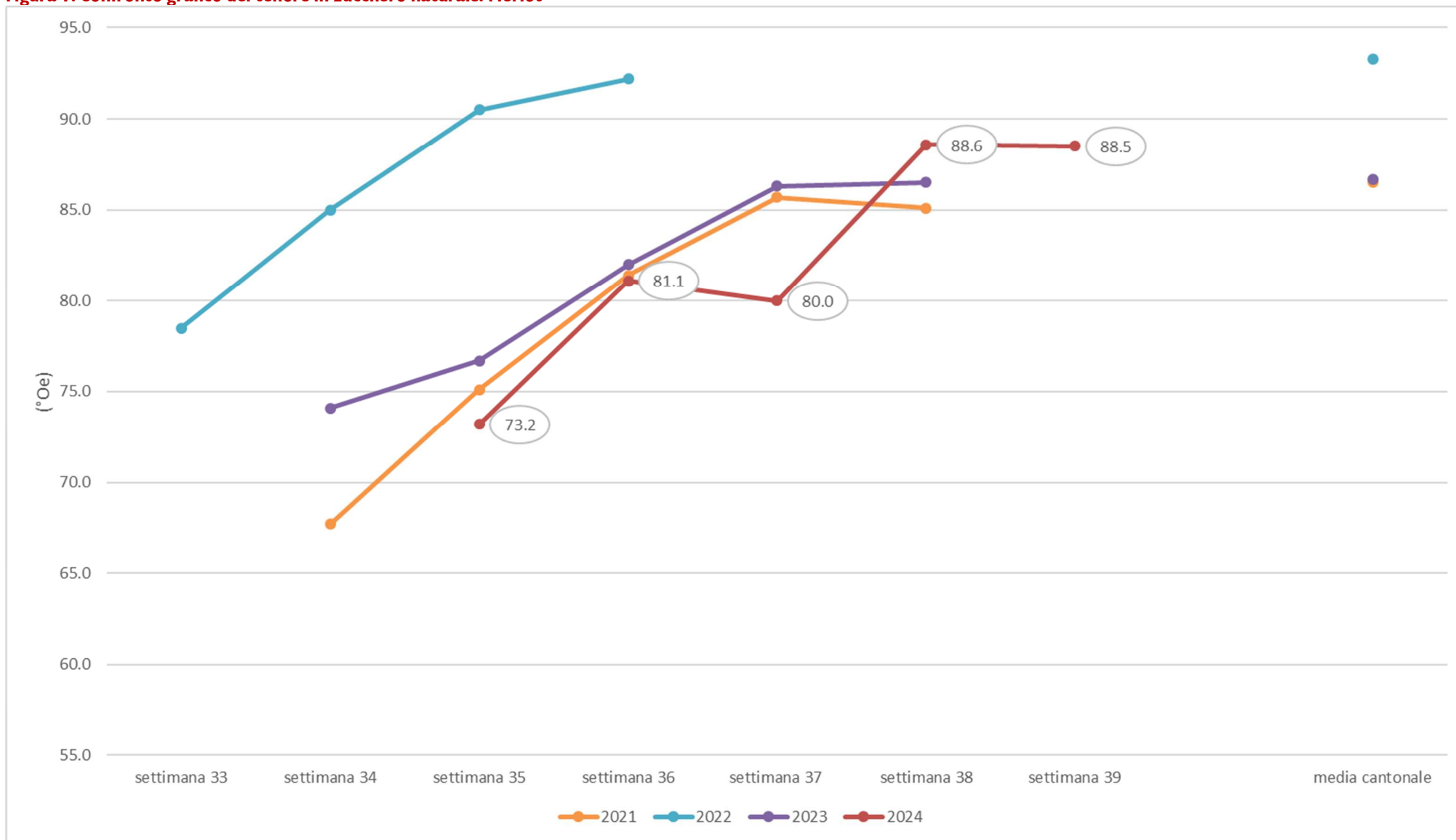


Figura 2: Confronto grafico dell'acidità totale: Merlot

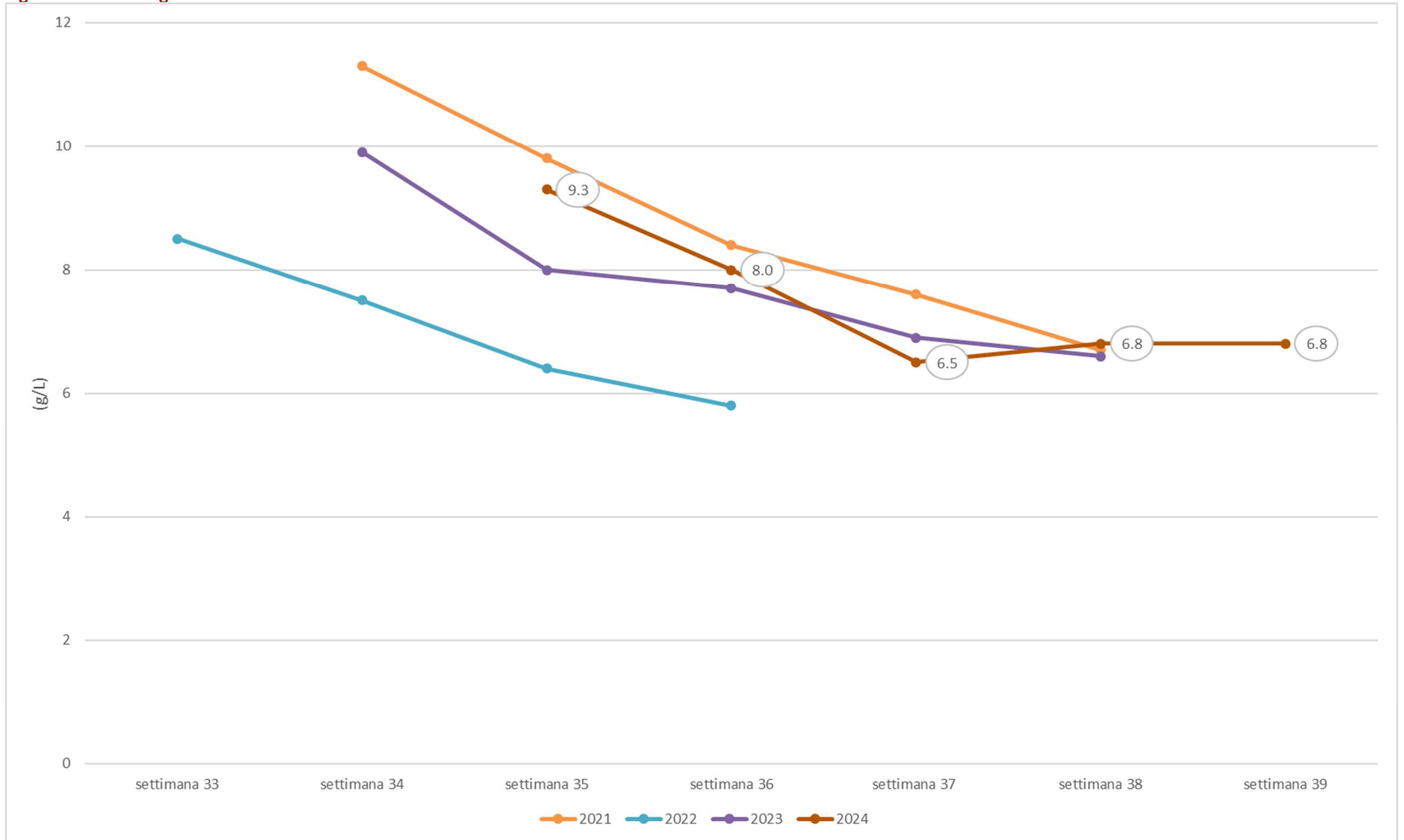


Figura 3: Confronto grafico del peso medio dell'acino: Merlot

