





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	85.65	20.63	6.6	3.452	1.82
<b>Varietà Chardonnay</b>								
Lugano	Vezia	Piana	329	78.98	19.07	8.1	3.246	1.51
Mendrisio	Mendrisio-Besazio	Cesmo	411	76.77	18.64	8.6	3.236	1.37

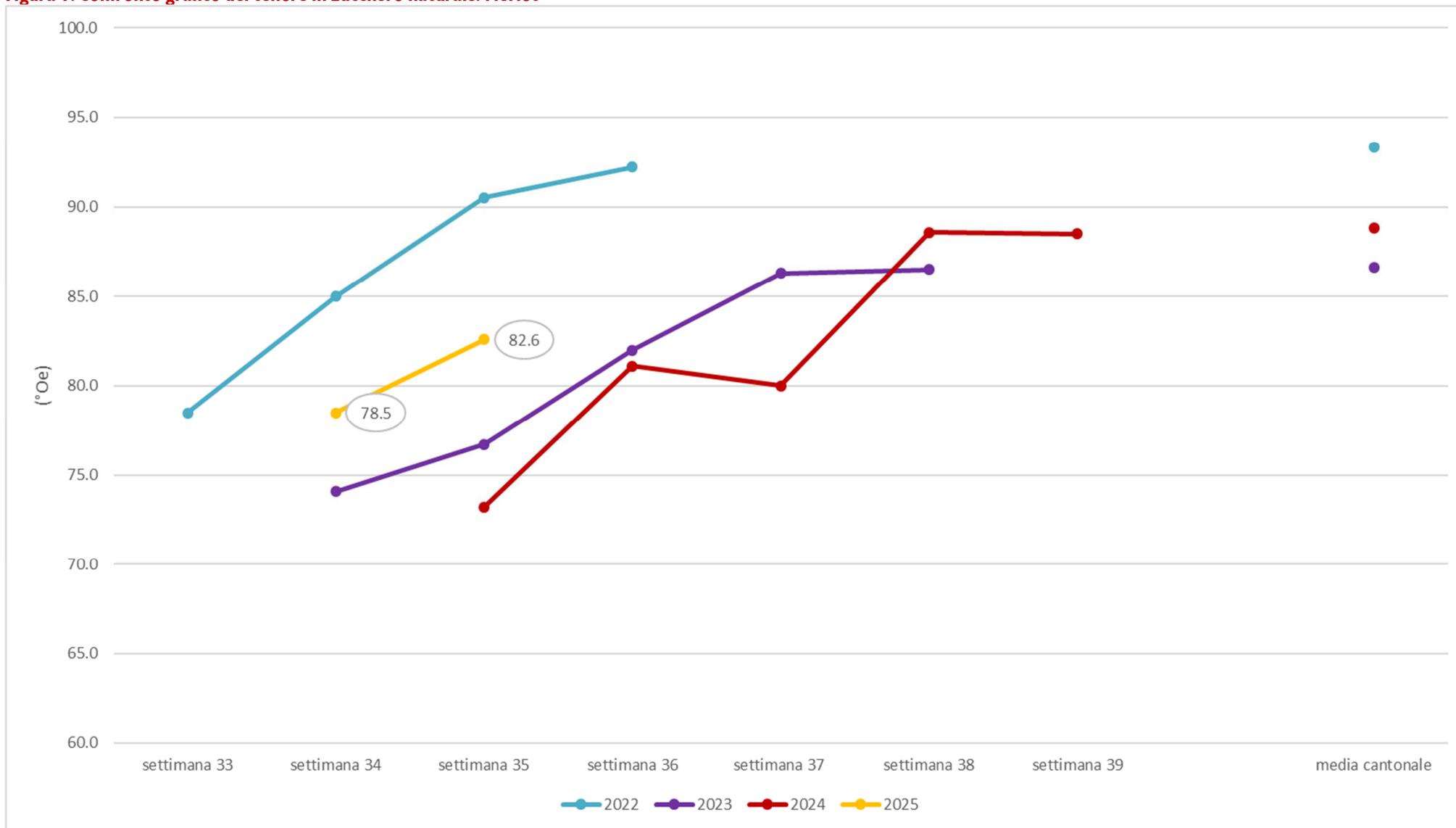
#### Legenda

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

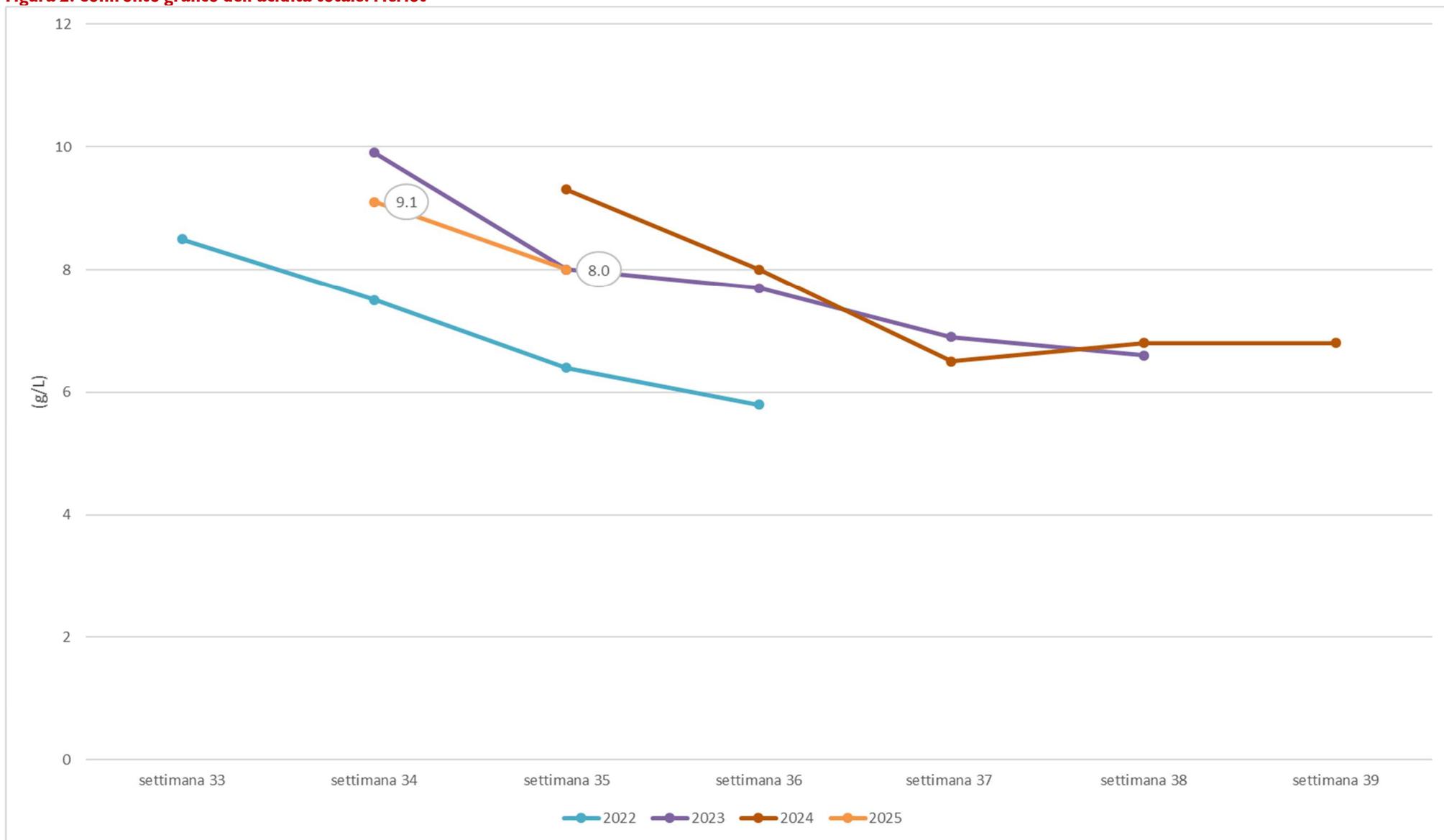
#### Risultati medi per distretto: Merlot

		Zucchero °Oe	Acidità totale g/L
Bellinzona	n= 8/8	88.73	7.36
Blenio	n= 2/2	78.11	9.95
Leventina	n= 1/1	79.86	8.80
Locarno	n= 8/9	87.39	7.51
Lugano	n= 8/8	78.71	9.14
Mendrisio	n= 18/18	79.82	7.74
Riviera	n= 1/1	85.65	6.60

Figura I: 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**

