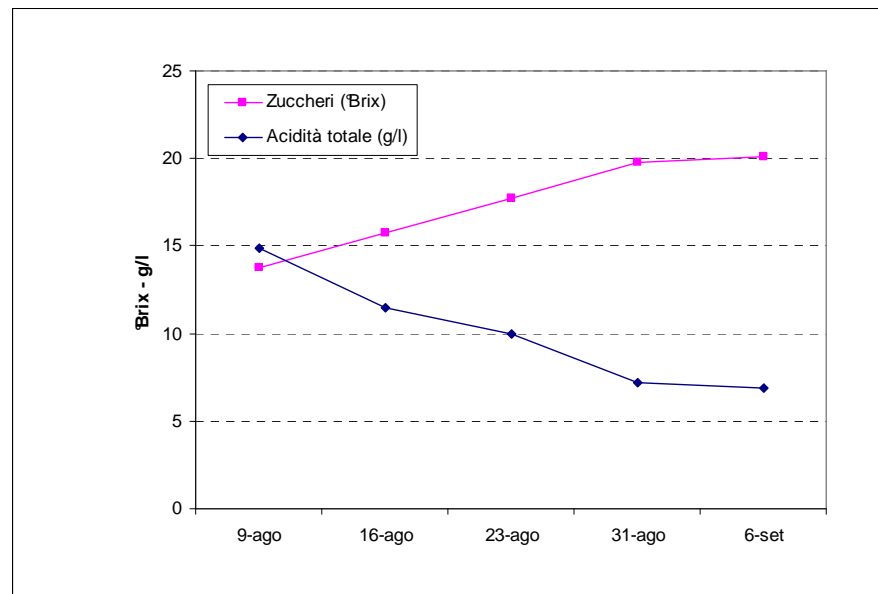


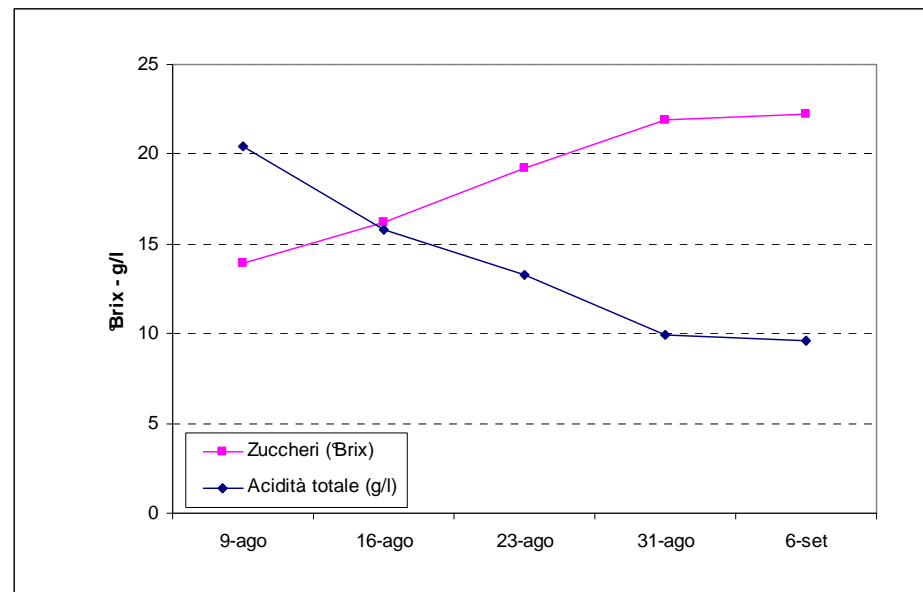
**CONSORZIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI – Pinot grigio**



DATA	Azienda 1		Azienda 2		Azienda 3		Media	
	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale
9-ago	13,0	14,9	12,1	17,2	16,2	12,6	13,8	14,9
16-ago	14,6	14,5	15,0	11,8	17,5	8,2	15,7	11,5
23-ago	16,4	12,0	17,4	9,6	19,5	8,4	17,7	10,0
31-ago	19,6	8,5	19,3	7,1	20,5	6,1	19,8	7,2
6-set	V		18,6	7,3	21,6	6,4	20,1	6,9
13-set	V		V		V		V	

In blu e in rosso sono evidenziati i valori minimi e massimi rispettivamente di acidità totale e zuccheri.

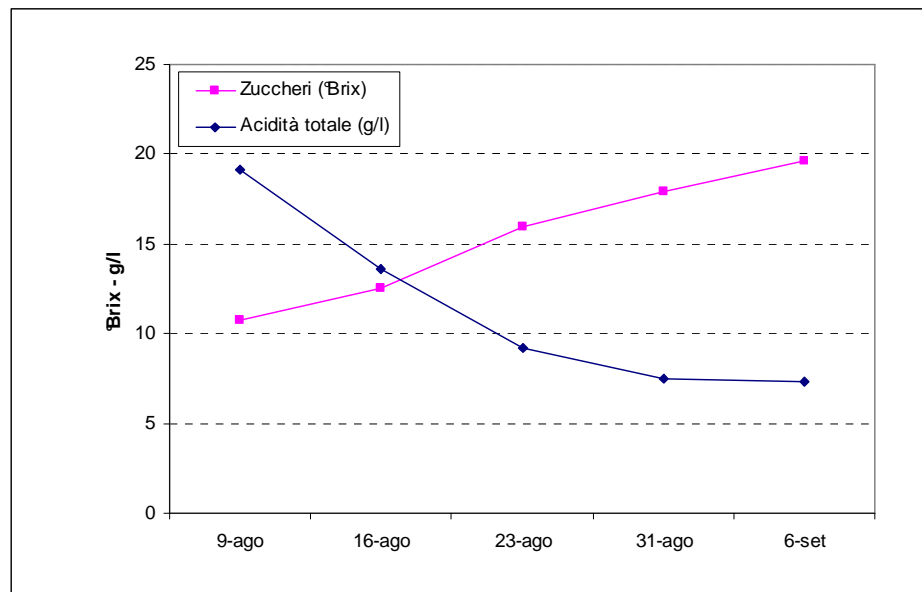
**CONSORZIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI – Sauvignon**



DATA	Azienda 1		Azienda 2		Azienda 3		Media	
	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale
9-ago	13,0	20,3	14,9	19,3	13,8	21,7	13,9	20,4
16-ago	15,6	16,1	17,6	15,8	15,5	15,5	16,2	15,8
23-ago	17,7	14,3	21,0	12,2	18,9	13,2	19,2	13,2
31-ago	/		22,6	9,6	21,2	10,2	21,9	9,9
6-set	21,5	9,6	V		23,0	9,6	22,2	9,6
13-set	V		V		V		V	

In blu e in rosso sono evidenziati i valori minimi e massimi rispettivamente di acidità totale e zuccheri.

**CONSORZIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI – *Tocai***



DATA	Azienda 1		Azienda 2		Azienda 3		Media	
	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale	Zuccheri	Acidità totale
<b>9-ago</b>	<b>10,5</b>	<b>20,1</b>			<b>10,9</b>	<b>18,2</b>	<b>10,7</b>	<b>19,2</b>
<b>16-ago</b>	12,0	14,0	<b>14,1</b>	<b>11,8</b>	<b>11,5</b>	<b>15,0</b>	<b>12,5</b>	<b>13,6</b>
<b>23-ago</b>	<b>14,6</b>	<b>9,7</b>	<b>17,4</b>	<b>8,6</b>	15,9	9,4	<b>16,0</b>	<b>9,2</b>
<b>31-ago</b>	<b>17,1</b>	<b>7,8</b>	<b>19,3</b>	<b>7,2</b>	17,3	7,4	<b>17,9</b>	<b>7,5</b>
<b>6-set</b>	19,1	7,5	<b>21,6</b>	<b>6,7</b>	<b>18,2</b>	<b>7,7</b>	<b>19,6</b>	<b>7,3</b>
<b>13-set</b>	V		V		V		V	

In blu e in rosso sono evidenziati i valori minimi e massimi rispettivamente di acidità totale e zuccheri.