Lugana
DOC

Tenuta
IL CANOVINO
1893



REGIONE	Colline, zona sud Lago di Garda.
VIGNETO	Vigneti su terreni argillosi, ricchi di minerali.
RACCOLTA	Manuale.
UVE	100% Turbiana (Trebbiano di Lugana)
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, poi breve macerazione sulle bucce. Fermentazione a temperatura controllata di 15/16°C.
INVECCHIAMENTO	3 mesi in botti di rovere di Slavonia.
ANALISI	13% Alcol 5,8 g/l Acidità 6,0 g/l Zucch. res. 21 g/l Estr. secco
BOTTIGLIA	Tortuga 510 gr, vetro bianco. Capacità cl 75.