Soave Classico
DOC

Tenuta IL CANOVINO 1893



REGIONE	Verona, Veneto
VIGNETO	Vigneti di collina con terreno minerale.
RACCOLTA	Manuale.
UVE	100% Garganega.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, poi breve macerazione a freddo. Fermentazione alla temperatura di 15/16°C.
INVECCHIAMENTO	3 mesi in botti di rovere di Slavonia.
ANALISI	13% Alcol 5,5 g/l Acidità 6,6 g/l Zucch. res. 20,3 g/l Estr. secco
BOTTIGLIA	Tortuga 510 gr, vetro bianco. Capacità cl 75.