

# Lugana DOC

*Tenuta*  
IL CANOVINO  
1893



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