



0,375 LT

0,75 LT

ITA

**Zona di Produzione** Terreni di proprietà aziendale

**Esposizione terreno** est/nord-est

**Altitudine terreno** 121 mt s.l.m.

**Tipologia terreno** Medio impasto

**Uve** Pecorino

**Resa per ettaro** 160 quintali

**Sistema di allevamento** Cordone speronato (filare)

**Vinificazione** in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento** 2 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio** 10/12 °C

# LACANALE

**Perchè Lacanale? Why Lacanale?**

Dedicato a mio padre, detto "Gabriele de La Canale", così chiamato in paese perché nato in C.da Canale.  
Dedicated to my father, known as "Gabriele de La Canale", so called in the village because he was born in C.da Canale.

**13 % VOL**

**NOTE** notes

**BIANCO** white

**ACCIAIO** steel

**LINEA CASCINA**  
Cascina's lines

**CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt**  
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES



IMPEDANAMENTO  
PLATFORM LAYOUT



**100 CARTONI DA 6 BT**  
100 BOX OF 6 0.75 BOTTLES

ENG

**Region** Company-owned land

**Orientation** east/north-east

**Altitude** 121 m.a.s.l.

**Soil type** Medium particle size

**Grape varietal** Pecorino

**Yield** about 16 tonnes

**Training system** Spurred cordon (vine rows)

**Winemaking** in stainless steel tanks at controlled temperature

**Aging** 2 months in stainless steel tanks

**Serving temperature** 10/12 °C

N.B : I dati possono essere soggetti a variazione in base ad annate e lotti differenti.

N.B : Data may be subject to change based on different vintages and batches.