



ANTICHE TERRE®  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



# LUGANA

**CLASSIFICAZIONE.** Vino bianco secco D.O.C..

**UVAGGIO.** Turbiana (Trebiano di Lugana).

**PROCESSO DI PRODUZIONE.** Dopo la raccolta dei grappoli a metà settembre si ha una pressatura delicata e rispettosa del grappolo, procedendo quindi con una fermentazione alcolica lenta, a temperatura controllata (14 - 16 °C) in serbatoio d'acciaio. Il vino viene poi affinato per circa 6 mesi su fecce "fini" prima di essere imbottigliato.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 13%.

**ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO.** 5.7 grammi per litro.

**DURATA.** È un vino da bere preferibilmente giovane entro i tre anni.

**COLORE.** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**AROMA.** Fruttato fresco, caratterizzato da note di frutta a bacca bianca e sentori di frutti esotici.

**GUSTO.** Questo vino dal colore paglierino e riflessi dorati, ha un profumo intenso con note floreali, risulta pieno, morbido e con la giusta sapidità in bocca.

**SERVIZIO.** Da servire intorno ai 12 - 14 °C.

**ABBINAMENTI.** Adatto con abbinamenti gastronomici a base di pesce, risulta però perfetto anche da solo.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13