



ANTICHE TERRE®  
VENETE



# Lugana “La Vigna”

## Classificazione

Vino Lugana D.O.C.

## Regione

Lugana, Italia.

## Uvaggio

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

## Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre.

## Vinificazione

Le uve vengono pressate e lasciate con le bucce a macerare per circa 6 ore e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

## Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

## Contenuto Alcolico Totale

13 %

## Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

## Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

## Aroma

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

## Gusto

Pieno e morbido, caratterizzato da una spiccata sapidità in bocca.

## Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

## Abbinamenti

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

## Formato Bottiglia

0,750 L

[www.anticheterrevenete.it](http://www.anticheterrevenete.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS

