



ANTICHE TERRE
VENETE



Lugana

Classificazione
Vino Lugana D.O.C.

Regione
Lugana, Italia.

Uvaggio
Turbiana (Trebiano 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



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



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

