|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg**LUGANA***DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA***Zona di produzione**Lugana DOC. Da vigneti con terreni argillosi prevalentemente di natura calcarea post-glaciale.**Varietà delle uve**Turbiana.**Vinificazione** Pigiatura e pressatura soffice delle uve.Temperatura di fermentazione (in acciaio inox): circa 16-18°C.**Affinamento** Circa 3 mesi in bottiglia.**Dati analitici**Alcool 13% Vol. Acidità totale 5,8 g/l. **Descrizione organolettica**Di colore giallo paglierino intenso, dona sensazioni olfattive eleganti e raffinate, che rimandano a note agrumante e floreali, dal pompelmo alle gialle ginestre. Si fanno strada gradevoli note mandorlate e sentori minerali. La beva è perfettamente armonica; il vino è sapido, versatile e croccante.**Servizio** 6-8° C.**Accostamenti** Il Lugana, se colto in gioventù, si sposa a piatti di pesce sia di lago sia di mare: frittura di alici, branzino e gamberetti al vapore.Se più evoluto, riesce a sfidare con successo anche le carni bianche quali il coniglio al forno.**Longevità**3-4 anni.Il Lugana, conservato con bottiglia coricata in un luogo fresco e buio, riesce a evolvere con virtù sino a 5-6 anni. |  |