|  |  |
| --- | --- |
| 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. |  |