



ANTICHELLO

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.

