



MARANGONA®



LUGANA MARANGONA

Vitigno: TURBIANA in purezza

Vigneti: Pozzolengo, Peschiera del Garda

Suolo: Argilloso Calcareo

Età dei vigneti: Da Venti a Trent' anni

Forma di Allevamento: Doppio Archetto

Conduzione: Biologica

Ceppi Ettaro: 3300

Resa Ettaro: 110 quintali

Vendemmia: Manuale in Casse da 12 Kg circa

Fermentazione: In Acciaio a Bassa Temperatura (14°C)

Affinamento: In Acciaio su Fecce Fini mantenute in Sospensione

Alcol Svolto: 12,5 %Vol

Zuccheri Residui: 4 g/L

Acidità Totale: 6,7 g/L

Ottenuto unicamente dalla fermentazione di uva Autoctona Turbiana.

I grappoli derivano dai vigneti aziendali di circa 25 anni di età. La raccolta è manuale in cassette da circa 12 Kg. L'uva viene lavorata intera per preservare al massimo gli aromi e la tipicità. La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura, l'affinamento è effettuato sui lieviti di fine fermentazione per un periodo di 3 o 4 mesi successivi alla vendemmia. Ne deriva un vino fresco, da profumi caratteristici di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con una struttura non invadente e una spiccata bevibilità.