



MARANGONA®



## LUGANA RISERVA IL RINTOCCO

**Vitigno:** TURBIANA in purezza

**Vigneti:** Vigne vecchie di Pozzolengo

**Suolo:** Argilloso Calcareo

**Età dei vigneti:** oltre 45 anni

**Forma di Allevamento:** Doppio Archetto

**Condizione:** Biologica

**Ceppi Ettaro:** 3000 circa

**Resa Ettaro:** 70 quintali

**Vendemmia:** Dopo Leggera

Surmaturazione delle Uve in Pianta,  
Manuale in Casse da 12 Kg circa

**Pressatura:** Assente. Solo MostoFiore

**Resa Uva/Vino:** 50% Massimo

**Fermentazione :** 75% In Acciaio a  
Bassa Temperatura (15°C )25% In Botte  
di Rovere Francese da 500L

**Affinamento:** 24 Mesi In Acciaio su  
Fecce Fini mantenute in Sospensione

24 Mesi In Botte su Fecce Fini

mantenute in Sospensione

Almeno 1 anno di bottiglia

**Alcol Svolto:** 13,5 %Vol

**Zuccheri Residui:** 2,5 g/L

**Acidità Totale:** 6,3 g/L

Ottenuto unicamente dalla fermentazione di uva Autoctona Turbiana.

Il vigneto di provenienza è uno solo, di oltre 45 anni di età.

La vendemmia viene fatta manualmente a fine ottobre, con le uve in leggero stato di surmaturazione. Dopo una notte di macerazione a bassa temperatura, si seleziona solo una piccola parte di mostofiore. La fermentazione viene fatta cominciare tutta in acciaio, e dopo qualche giorno una parte del mosto-vino viene travasato in botti di rovere francese da 500 lt (circa il 25% dell'intera massa), il restante continua la sua vinificazione classica.

L'affinamento è di almeno 24 mesi sia in acciaio sia in botte, su fecce fini mantenute in sospensione regolarmente.

Solo a completa maturità del vino le due masse sono poi ricongiunte per essere imbottigliate, dove matureranno per altri 12 mesi almeno.