



MARANGONA®



LUGANA  
TRECAMPANE

**Vitigno:** TURBIANA in purezza  
**Vigneti:** Pozzolengo Sirmione Peschiera del Garda  
**Suolo:** Argilloso Calcareo  
**Età dei vigneti:** Trentacinque anni  
**Forma di Allevamento:** Doppio Archetto  
**Conduzione:** Biologica  
**Ceppi Ettaro:** 3300  
**Resa Ettaro:** 100 quintali  
**Vendemmia:** Manuale in Casse da 12 Kg circa  
**Pressatura:** Soffice (max 0,3 ATM), Uva Intera  
**Fermentazione:** In Acciaio a Bassa Temperatura (15°C )  
**Affinamento:** In Acciaio su Fecce Fini mantenute in Sospensione per 12 mesi  
**Alcol Svolto:** 13 %Vol  
**Zuccheri Residui:** 3,5 g/L  
**Acidità Totale:** 6,8 g/L

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbiana.

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di circa 35 anni dell'azienda. La vendemmia è manuale in casse da circa 12Kg , l'uva è lavorata intera e sottoposta a un breve periodo di macerazione pellicolare per estrarre dalle bucce precursori aromatici.

E' il frutto dell'unione di una piccola parte di vino derivante da uva raccolta precoce (metà settembre) con una parte più consistente di vino prodotto con uve a piena maturazione. La fermentazione è in acciaio, a bassa temperatura e con affinamento sui lieviti che si protrae fino a primavera.

Si riesce così ad esprimere al meglio la freschezza, ma anche la complessità e il corpo del vino. I suoi profumi sono molto fini e complessi, ai fiori e frutti a polpa bianca si aggiungono sentori di agrumi. La struttura è fragrante e verticale, con una mineralità molto presente e ben bilanciata da alcol e acidità. Il gusto è persistente e con un lieve finale di mandorla amara.