



MARANGONA®



## LUGANA VENDEMMIA TARDIVA RABBIOSA

**Vitigno:** TURBIANA in purezza

**Vigneti:** Pozzolengo

**Suolo:** Argilloso Calcareo

**Età dei vigneti:** Oltre 45 anni

**Forma di Allevamento:** Doppio Archetto

**Conduzione:** Biologica

**Ceppi Ettaro:** 3.000

**Resa Ettaro:** 40 quintali

**Vendemmia:** A Novembre, dopo attacco Botritico sul grappolo

**Fermentazione:** In Acciaio a Bassa Temperatura (13°C )

**Affinamento:** 12 Mesi su Fecce Fini

**Alcol Svolto:** 12 %Vol

**Zuccheri Residui:** 17 g/L

**Acidità Totale:** 6,5 g/L

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbiana.

Nel Vigneto più vecchio dell'azienda, viene lasciata in pianta l'uva con maggiore esposizione alle correnti d'aria, per permettere al grappolo di alternare l'umidità notturna di fine ottobre con il clima asciutto del giorno. Questo, se l'annata risulta propizia, permette lo sviluppo di Botrite sulla buccia degli acini. La raccolta viene effettuata in Novembre, per permettere al Fungo di interagire con la polpa ed il succo dell'uva, così da sviluppare nuovi precursori aromatici e provvedere ad una concentrazione naturale del succo.

La fermentazione avviene in maniera molto lenta e spontanea. Non tutti gli zuccheri sono trasformati in alcol, ottenendo quindi un vino con residuo zuccherino consistente, ma non dominante.