



MARANGONA®

LUGANA  
MARANGONA



**Vitigno:** TURBIANA in purezza

**Vigneti:** Pozzolengo Sirmione  
Peschiera del Garda

**Suolo:** Argilloso Calcareo

**Età dei vigneti:** Da Venti a  
Trenacinque anni

**Forma di Allevamento:** Doppio  
Archetto

**Conduzione:** Biologica

**Ceppi Ettaro:** 3300

**Resa Ettaro:** 100 quintali

**Vendemmia:** Manuale

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

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

**Alcol Svolto:** 12,5 %Vol

**Zuccheri Residui:** 3,8 g/L

**Acidità Totale:** 6,7 g/L

Ottenuto unicamente dalla fermentazione di uva Autoctona Turbina. I grappoli derivano dai vigneti aziendali di circa 20 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 affettuato 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.