



MARANGONA®

LUGANA VENDEMMIA TARDIVA
RABBIOSA



Vitigno: TURBIANA in purezza

Vigneti: Pozzolengo

Suolo: Argilloso Calcareo

Età dei vigneti: Cinquanta anni

Forma di Allevamento: Doppio Archetto

Conduzione: Biologica

Ceppi Ettaro: 3.000

Resa Ettaro: 40 quintali

Vendemmia: Solo dopo attacco Botritico sul grappolo

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

Affinamento: 12 Mesi su Fecce Fini in serbatoio di Acciaio

Alcol Svolto: 13,5 %Vol

Zuccheri Residui: 26 g/L

Acidità Totale: 6,4 g/L

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbina.

Nel Vigneto più vecchio dell'azienda viene lasciata in pianta l'uva con maggiore esposizione alle correnti d'aria. Questo, in annate favorevoli, permette al grappolo di alternare l'umidità notturna di fine ottobre con il clima asciutto del giorno.

Questo permette lo sviluppo di Botrite sulla buccia degli acini, con conseguente concentrazione di tutte le componenti del mosto. La raccolta viene effettuata in Novembre, per permettere al Fungo di interagire con l'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 minor tenore alcolico, ma con residuo zuccherino consistente, ma non dominante.