



MARANGONA®

ORANGE  
COCCIO



**Vitigno:** TURBIANA in purezza

**Vigneti:** Pozzolengo Sirmione Peschiera del Garda

**Suolo:** Argilloso Calcareo

**Età dei vigneti:** Quaranta anni

**Forma di Allevamento:** Doppio Archetto

**Conduzione:** Biologica

**Ceppi Ettaro:** 3300 circa

**Resa Ettaro:** 100 quintali

**Vendemmia:** Manuale in Casse da 12 Kg circa

**Fermentazione :** in Anfora di Ceramica con le Bucce.

**Macerazione :** Per minimo 3 mesi, in Anfora

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

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

**Zuccheri Residui:** 1,5 g/L

**Acidità Totale:** 6,5 g/L

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbina.

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di circa 40 anni dell'azienda. La vendemmia solitamente si svolge nella seconda metà di Ottobre, l'uva è raccolta manualmente in casse da circa 12Kg.

Dopo la diraspatura, l'uva viene caricata in Anfora di Ceramica,, dove avviene la fermentazione con le bucce. La Macerazione è di almeno 3 mesi. Dopo la svinatura, segue l'affinamento nello stesso recipiente per qualche mese e poi Bottiglia.

Vista fermentazione con le bucce e la lunga macerazione che ne consegue,l'estrazione da parte solida del vino è molto marcata. Il vino risulta molto ricco, con profumi di vinaccia e erbe ti campo fermentate. Grazie el periodo di affinamento in Anfora, la micro ossigenazione permette una maturazione dei molti tannini presenti addolcendoli e smussandoli Si riesce così ad esprimere la piena espressione dell'uva.