



MARANGONA®

## LUGANA CEMENTO

**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 :** Con le bucce, in  
Serbatoio Tronco Conico di  
Cemento  
**Affinamento:** In Acciaio su Fecce  
Fini mantenute in Sospensione per  
10 mesi  
**Alcol Svolto:** 13,5 %Vol  
**Zuccheri Residui:** 1,5 g/L  
**Acidità Totale:** 6,5 g/L



Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbiana.

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 serbatoi tronco conici di cemento, dove avviene la fermentazione con le bucce. La macerazione è protratta per tutta la fermentazione. L'affinamento è fatto in acciaio e poi bottiglia.

Si riesce così ad esprimere al meglio la complessità e il corpo del vino, senza però perdere la freschezza e la spalla acida che contraddistingue i nostri Lugana.

I suoi profumi sono complessi, con una nota speziata. A infusi di fiori e frutti a polpa bianca si aggiungono sentori di pepe bianco e mandorla amara. La struttura è tannica e verticale, con una mineralità molto presente. Il gusto è persistente e deciso, con un finale molto asciutto e un tannino presente, ma non astringente.