



MARANGONA®

LUGANA
TRECAMPANE

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
Resa Ettaro: 100 quintali
Vendemmia: Manuale in Casse da
12 Kg circa
Pressatura: Soffice (max 0,2 ATM)
Fermentazione: In Acciaio a Bassa
Temperatura (15°C)
Affinamento: In Cemento su Fecce
Fini mantenute in Sospensione per
10 mesi
Alcol Svolto: 13 %Vol
Zuccheri Residui: 2,5 g/L
Acidità Totale: 6,8 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 è manuale in casse da circa 12Kg, l'uva è lavorata intera e sottoposta a un breve periodo di macerazione pellicolare per estrarre dalle bucce precursori aromatici.

È il frutto dell'unione di una piccola parte di vino derivante da uva raccolta precoce (metà settembre) con una parte più consistente di vino prodotto con uve a piena maturazione.

La fermentazione è in acciaio, a bassa temperatura. L'affinamento viene fatto prima in vasche di cemento non vetrificato, sui lieviti mantenuti in sospensione, per un periodo di circa 10 mesi, poi in bottiglia.

Si riesce così ad esprimere al meglio la freschezza, ma anche la complessità e il corpo del vino. I suoi profumi sono molto fini e complessi, ai fiori e frutti a polpa bianca si aggiungono sentori di agrumi. La struttura è fragrante e verticale, con una mineralità molto presente e ben bilanciata da alcol e acidità. Il gusto è persistente e con un lieve finale di mandorla amara.