



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: A Novembre, 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 Turbiana.

Nel vigneto più vecchio dell'azienda viene lasciata in pianta l'uva con maggiore esposizione alle correnti d'aria. Ciò, 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. Si ottiene quindi un vino con minor tenore alcolico, ma con residuo zuccherino consistente, ma non dominante.