



MARANGONA®

ORANGE
COCCIO

Vitigno: TURBIANA in purezza
Vigneti: Pozzolengo
Suolo: Argilloso Calcareo
Età dei vigneti: Cinquanta anni
Forma di Allevamento: Doppio Archetto
Conduzione: Biologica
Ceppi Ettaro: 3000 circa
Resa Ettaro: 70 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 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 anfora di ceramica, dove avviene la fermentazione con le bucce. La macerazione è di almeno 3 mesi. Dopo la svinatura, segue l'affinamento, sempre in anfora per qualche mese e poi in bottiglia.

La fermentazione con le bucce e la lunga macerazione portano ad una estrazione molto marcata. Il vino risulta molto ricco, con profumi di vinaccia ed erbe di campo fermentate. Grazie al periodo di affinamento in anfora, la micro ossigenazione permette una maturazione dei molti tannini presenti addolcendoli e smussandoli.