VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Lugana Classico

Productor: Marangona

Lugana DOC

100% Turbiana · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Lombardia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 15-55 años

Producción anual: 36000 (Botellas).

Suelo: Calcáreo, Arcilla

Altitud: 0 m - 100 m



VITICULTURA:
Cultivada podando vides de aproximadamente 15-55 años de edad en cordón doble, en dos arcoiris. La viticultura es 100 orgánica y las uvas se cosechan a mano en varios pases para asegurar madurez.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se vendimian a mano, se prensan en racimo entero y se fermentan en acero a temperatura baja hasta que, ya completa, se deja descansar sobre las lías por cuatro meses. No se usa roble ni se induce fermentación maloláctica. El enfoque general de Marangona para la vinificación del Lugana Classico DOC es de mínima intervención para tener la mejor y más limpia expresión de los viñedos posible.

NOTAS DE CATA:

Un vino fresco y con una acidez casi crujiente. Un vino clásico de la zona: elegante y refrescante.

MARIDAJE:

Marida bien con pescados de agua fresca y una ensalada aderezada de forma sencilla. Aunque, de nuevo, funciona bien con todo.