VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Lugana Cemento 24

Productor: Marangona

Lugana DOC

100% Turbiana · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Lombardia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 13.5 %

Edad de vides: 40 años

Producción anual: 1500 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Caliza

Altitud: 0 m - 100 m

VITICULTURA:
Las vides que aquí crecen oscilan entre los 30 y 35 años de edad. Alessandro las cosecha en dos tandas: la primera mitad a mediados de septiembre y la segunda mitad a mediados de octubre, cuando las uvas están plenamente maduras, permitiéndole crear vinos con acidez fresca pero con el cuerpo y complejidad que vienen con la madurez.

VINIFICACIÓN:
El vino se fermenta con las pieles a baja temperatura, más en forma de infusión que de maceración. Este proceso presta la estructura tánica y los aromas seductores que definen este vino contemplativo. La fermentación se realiza en cemento, seguido de otros 10-12 meses en cemento para refinamiento antes de embotellar el vino.



NOTAS DE CATA:

Al igual que sus hermanos de Lugana, goza de una frescura increíble, distinto a ellos, al estar fermentado en concreto, tiene una nariz y boca mucho más seca y compleja. Perfecto para adeptos de los vinos naturales o para quienes normalmente beben tinto y les gusta un buen cuerpo en sus blancos.

MARIDAJE:

El maridaje clásico de Lugana es con pescados de agua fresca. También iría bien con preparaciones más complejas (de mantequilla con alcaparras, por ejemplo), sushi, aguachiles, y ensalada con una vinagreta atrevida.