



## LUGANA CLASSICO DOC 2019



**Nombre del productor:** Azienda Agricola Marangona

**Región:** Lombardia

**Tipo de vino:** Blanco

**Factor Funk:** Bajo

**Producción anual (botellas):** 36,000

**Variedades:** 100% «Turbiana» o Trebbiano di Lugana.

**Viticultura:** Cultivada podando vides de aproximadamente 20 años de edad en cordón doble. La viticultura es 100% orgánica y las uvas se cosechan a mano.

**Altitud:** Para Lugana, es más importante estar en las llanuras, donde el suelo es más rico en arcilla que en las colinas.

**Tipo de Suelo:** Suelos calcáreos ricos en arcilla

**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.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx