



# Lugana Cemento

Productor: Marangona

100% Turbiana • Orgánica (certificada)

Lugana DOC

**Tipo de vino:** Vino Blanco  
**Región:** Lombardia, Italia  
**Classy o Funky:** Funk Alto  
**Grado alcohólico:** 13%

**Edad de las vides:** 40 años  
**Producción anual:** 1,200–1,800 (botellas)  
**Altitud:** 65 metros  
**Suelo:** Arcilla, Caliza

## 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 sushi, aguachiles, y ensalada con una vinagreta atrevida.