



# Lugana Vendemmia Tardiva Rabbiosa

Productor: Marangona

100% Turbiana • Orgánica (certificada)

Lugana Vendemmia Tardiva DOC

**Tipo de vino:** de Postre  
**Región:** Lombardia, Italia  
**Classy o Funky:** Funk Medio  
**Grado alcohólico:** 13.5%

**Edad de las vides:** 30-35 años  
**Producción anual:** 1,200-1,800 (botellas)  
**Altitud:** 65 metros  
**Suelo:** Arcilla, Caliza

## VITICULTURA:

La viticultura de la bodega Marangona es 100% orgánica. 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:

Dada la cosecha tardía de la uva, el vino contiene un nivel de azúcar residual más alto que sus homólogos secos. Alessandro busca equilibrar la dulzura con el refuerzo de la acidez y la mineralidad, un regalo de las raíces profundas de los viñedos de más de 50 años en el viñedo más antiguo de Marangona. El vino es fermentado y envejecido en acero para permitir a este complejo vino una expresión clara y precisa.



## NOTAS DE CATA:

Vino muy rico, de color amarillo pajizo tendiendo hacia dorado, con aromas de frutas secas, albaricoque y miel. La estructura es amplia, compleja y cambia constantemente a medida que el vino se oxigena en la copa. En boca es completo, intenso, suave y armonioso.

## MARIDAJE:

Ravioles de calabaza, pescado crudo y quesos maduros.