

*Cascina  
Maddalena*  
VITICOLTORI IN LUGANA

## Lugana doc Brut “LEONARDO” Metodo Classico



<b>Vitigno:</b>	Turbiana 100%
<b>Zona di produzione:</b>	Lugana di Sirmione
<b>Terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2.80x0.80
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette da 15 kg periodo di raccolta metà settembre

### Analisi organolettica:

<b>Colore:</b>	giallo paglierino
<b>Olfatto:</b>	floreale e fruttato
<b>Gusto:</b>	vino strutturato con una forte acidità, sapido e minerale

Prodotto esclusivamente da uve di Turbiana, appartenenti a vitigni autoctoni del podere. Questo vino prende il nome “LEONARDO” il primogenito della 3° generazione della famiglia Zordan

<b>Alcool:</b>	12,5% Vol., variabile a seconda dell'annata
<b>Temperatura di servizio:</b>	fra i 6° e 8° C



**Cascina Maddalena**

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Ititalia Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

*Il vino è buono se viene da una terra buona.*





*Cascina  
Maddalena*  
VITICOLTORI IN LUGANA

## Lugana "CLAY"



<b>Vitigno:</b>	Turbiana 100%
<b>Zona di produzione:</b>	Lugana di Sirmione
<b>Terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2.80x0.80
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette da 15 kg periodo di raccolta metà ottobre
<b>Vinificazione e affinamento:</b>	Diraspatura, macerazione sulle bucce per 3 giorni, pressatura e fermentazione con lieviti indigeni, mantenimento sulla feccia fine per 1 anno e 1 anno di affinamento in bottiglia

### Analisi organolettica:

<b>Colore:</b>	giallo paglierino
<b>Olfatto:</b>	floreale e fruttato
<b>Gusto:</b>	vino molto strutturato con una forte acidità, sapido e minerale

Prodotto esclusivamente da uve di Turbiana meticolosamente selezionate, prende il nome dalla ns. terra che in Lugana è argillosa, ecco perché il nome CLAY che in inglese significa argilla, questo vino esce solo nelle migliori annate

### TIRATURA LIMITATA

<b>Alcool:</b>	14% Vol., variabile a seconda dell'annata
<b>Temperatura di servizio:</b>	fra i 10° e 13° C

### Cascina Maddalena

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Ititalia Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

*Il vino è buono se viene da una terra buona.*





## Lugana doc



<b>Vitigno:</b>	Turbiana 100%
<b>Zona di produzione:</b>	Lugana di Sirmione
<b>Terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2.80x0.80
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette da 15 kg periodo di raccolta dall'ultima decade di settembre alla prima di ottobre
<b>Vinificazione e affinamento:</b>	pressatura soffice di uva intera, fermentazione mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata e mantenimento sulla feccia fine, fino a tarda primavera

### Analisi organolettica:

<b>Colore:</b>	giallo paglierino verdolino
<b>Olfatto:</b>	floreale e fruttato
<b>Gusto:</b>	vino strutturato con una forte acidità, sapido e minerale

Piacevolissimo come aperitivo, sposa ottimamente piatti della tradizione locale

<b>Alcool:</b>	13% Vol., variabile a seconda dell'annata
<b>Temperatura di servizio:</b>	fra i 6° e 8° C

---

### Cascina Maddalena

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Italia | Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

---

*Il vino è buono se viene da una terra buona.*





*Cascina  
Maddalena*  
VITICOLTORI IN LUGANA

## Rosato "ROSANORA"



<b>Vitigno:</b>	Marzemino
<b>Zona di produzione:</b>	Lugana di Sirmione
<b>Terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2.80x0.80
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette da 15 kg periodo di raccolta dall'ultima decade di settembre alla prima di ottobre
<b>Vinificazione e affinamento:</b>	dopo che l'uva è stata diraspata, breve contatto con le bucce in pressa per 3 ore, fermentazione con lieviti selezionati e affinamento in acciaio

### Analisi organolettica:

<b>Colore:</b>	rosa petalo
<b>Olfatto:</b>	floreale
<b>Gusto:</b>	fresco, sapido di media struttura

Prodotto esclusivamente da uve di Marzemino prende il nome da "NORA" la secondogenita della 3° generazione della famiglia Zordan

<b>Alcool:</b>	12,5% Vol., variabile a seconda dell'annata
<b>Temperatura di servizio:</b>	fra i 10° e 12° C

---

### Cascina Maddalena

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Italia | Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

---

*Il vino è buono se viene da una terra buona.*



*Cascina  
Maddalena*  
VITICOLTORI IN LUGANA

**Rosso**  
**“7 SCURTONI”**



<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Zona di produzione:</b>	Lugana di Sirmione
<b>Terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2.80x0.80
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette da 15 kg periodo di raccolta dall'ultima decade di settembre alla prima di ottobre
<b>Vinificazione e affinamento:</b>	dopo che l'uva è stata diraspata, segue la macerazione per alcuni giorni con frequenti rimontaggi, pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati e affinamento in acciaio

**Analisi organolettica:**

<b>Colore:</b>	rosso rubino
<b>Olfatto:</b>	intenso con note speziate
<b>Gusto:</b>	vino di buona struttura con leggera tannicità

Prodotto esclusivamente da uve di Cabernet Sauvignon, prende il nome “Sette Scurtoni” ricordando la posizione dei filari nel vigneto

<b>Alcool:</b>	13% Vol., variabile a seconda dell'annata
<b>Temperatura di servizio:</b>	18° C



**Cascina Maddalena**

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Italia | Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

*Il vino è buono se viene da una terra buona.*





*Cascina  
Maddalena*  
VITICOLTORI IN LUGANA

## Olio extravergine di oliva “DELICATO”



**Cultivar prevalenti:** Leccino, Casaliva, Pendolino, Frantoio  
**Zona di Produzione:** Lago di Garda  
**Terreno:** calcareo-argilloso

### Analisi organolettica:

**Colore:** riflessi verde oro molto brillanti  
**Olfatto:** regala un bouquet elegante, frutto di un blend di olive molto ricercato. E' fresco e ampio: si riconoscono il carciofo, l'erba tagliata e il sedano che in bocca ritroviamo puntuali e persistenti  
**Gusto:** in bocca associa scorrevolezza e fluidità ad un corpo in perfetto equilibrio. Il gusto fa seguire all'iniziale impronta dolce l'immediato apporto piacevolissimo di una nota accennata di amaro e piccante finale, la continuità gustativa è notevole

**Abbinamenti:** ideale per verdure, carni, pesce alla griglia, minestre; regala il massimo di sé sulle pietanze calde dove sviluppa totalmente il suo profumo

Disponibile in bottiglie Lt. 0,50

**Cascina Maddalena**

Via Maddalena, 17 | 25019 Lugana di Sirmione (Bs) | Italia! Tel +39 030 9905139 | info@cascinamaddalena.com

[www.cascinamaddalena.com](http://www.cascinamaddalena.com)

*Tutto nasce dalla terra*

