



MONTONALE

MONTUNAL

LUGANA DOC 2020

Dieser Lugana ergibt sich aus der Auswahl der besten Trauben Turbiana und hat seinen Namen von dem Dorf Montonale, im lokalen Dialekt Montunal genannt, in dem sich die Weinkellerei und Weinberge befinden. Er ist der authentische Ausdruck unserer autochthonen Rebsorte, die ihre Einzigartigkeit und Persönlichkeit in diesem Wein zeigt.

Rebsorte: 100% Turbiana, Handlese.

Weinbergen: sorgfältige Auswahl der geeignetsten Trauben für die Herstellung dieses Weines in unseren Weinbergen im kleinen Dorf Montonale; dank der ausgezeichneten Sonneneinstrahlung und der guten Belüftung können die Trauben perfekt reifen.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

Reberziehung: Guyot-Erziehung, 5/6 Knospen pro Pflanz

Saison im Weinberg: der kühle und trockene Frühling ermöglichte ein Vorverlegen des Beginns der Reifung der Trauben, danach abgefallen durch die Niederschläge im Juli. Der Rest des Sommers war klimatisch positiv, ohne gefürchtete Spitzenwärme. Unter diesen Voraussetzungen sind Angenehme und Frische die Merkmale dieses Jahrgangs. Die von Hand in Kisten durchgeführte Ernte folgte zwei Phasen und begann am 10. September und endete am 20. Oktober.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und bevor das Pressen abgekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu erhalten. Eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff erfolgt, um Oxidation der edlen Komponenten der Traube zu vermeiden. Man wählt nur den Saft bei sehr sanften Drücken erhalten; die Klärung des Mostes wird durch natürliche Einschwingzeit getan und für etwa 10 Tage in Edeltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein wird dann für mindestens 6 Monate mit konstantem Bâtonnage auf der Feinhefe gelagert und dann weiter in der Flasche reifen.

Beschreibung: strohgelbe Farbe mit leuchtenden Tönen. Auf der Nase blumige und fruchtige Düfte, dominiert von Aromen von weißen Früchten, tropischen Früchten und Besen mit balsamischen Noten von Thymian und Salbei und einem faszinierenden, mineralischen Eindruck, der so typisch der feinsten Lugana Weinen ist. Der Gaumen bietet eine perfekte Balance zwischen Säure und Konzentration mit eleganten, mineralischen Noten im Finale.

Alkohol: 13,5% Vol.

Speisempfehlungen: perfekt als Aperitiv, zu Fischgerichten, vor allem mit Seefischen, wie Forelle, Barsch und Weißfisch. Probieren Sie ihn mit „aringhe alla gardesana“, das lokale Rezept für den typischen Hering des Gardasees!

