



MONTONALE

MONTUNAL 2023

LUGANA DOC



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: Aufgrund der unterdurchschnittlichen Temperaturen im April und Mai begann der Knospenaustrieb mit einer leichten Verzögerung. Trotz des Hagelsturms am 25. April, der die Triebelastung der Pflanze verringerte, lief die Saison bis zum erneuten Hagelsturm am 24. Juli, der für einen weiteren Mengenverlust sorgte, regulär weiter. Der Sommer zeigte keine Hitzespitzen und die Trauben reiften optimal bis zur Ernte, die Mitte September begann und in den ersten Oktobertagen endete.

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 Edelstahltanks 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: helle Farbe, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase drückt blumige und fruchtige Noten aus, die von Aromen von weißem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchten, einem Hauch tropischer Früchte und Ginster dominiert werden, mit balsamischen Noten von Thymian und faszinierenden mineralischen Noten von feuchtem Stein. Im Mund zeigt er eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur, mit einem angenehmen mineralischen Geschmack, der dem Abgang Tiefe und Beständigkeit verleiht.

Alkoholgehalt: 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!