



MONTONALE

MONTUNAL 2024

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 in den ersten Monaten des Jahres begann der Austrieb mit einer leichten Verzögerung. Trotz des schwierigen Frühlings, der durch die bis in den Juni anhaltenden starken Regenfälle bedingt war, konnten die Trauben im August bei wärmeren Temperaturen ihre Reife wiedererlangen. Der Erntezeitraum gehörte klimatisch zu den besten der letzten Jahre, da ein hervorragender Temperaturbereich zwischen Tag und Nacht zu einer optimalen aromatischen Entfaltung und phenolischen Reifung führte.

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 Edelstahl tanks 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: 12,5% 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!