



MONTONALE

MONTUNAL 2025

LUGANA DOC

Montunal entsteht aus der Auswahl der besten Turbiana-Trauben und hat seinen Namen von dem Dorf, in dem sich das Weingut und die Weinberge befinden: Montonale, im lokalen Dialekt ‚Montunal‘ genannt. Er ist der authentische Ausdruck der autochthonen Rebsorte, die hier ihre ganze Persönlichkeit entfaltet.

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 konstanten Belüftung können die Trauben perfekt reifen.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

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

Saison im Weinberg: Das Jahr war geprägt von einem milden Winter ohne extreme Kälte, gefolgt von einem frühen Frühling, der einen vorzeitigen Austrieb begünstigte. Im April kam es zu einem Temperaturrückgang, der den saisonalen Durchschnittswerten entsprach. Der Sommer zeichnete sich durch hohe Temperaturen aus, die jedoch durch zeitweise Regenfälle im Juli gemildert wurden, was dazu beitrug, ein gutes vegetatives Gleichgewicht der Pflanzen aufrechtzuerhalten. Der milde und regnerische September begleitete eine im Vergleich zum Durchschnitt leicht vorgezogene Lese und garantierte gleichzeitig eine hervorragende phenolische Reifung der Trauben.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: Die Trauben werden ausgewählt und vor dem Pressen gekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu erhalten. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff, um die Oxidation der edlen Komponenten der Trauben zu vermeiden. Wir wählen nur den Most aus, der bei sehr niedrigem und schonendem Druck gewonnen wird; er wird durch natürliche Dekantierung geklärt und gärt mit Hilfe von einheimischen Hefen etwa 10 Tage lang in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Der Wein reift mindestens 6 Monate auf der edlen Hefe mit ständigem Bâtonnage (Aufrühren der feinen Hefe) und wird anschließend kurz in der Flasche verfeinert.

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.

Speiseempfehlungen: 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!

