



MONTONALE

MONTUNAL

LUGANA DOC

2017



Questo Lugana nasce dalla cernita dei migliori grappoli di Turbiana e prende il nome dai nostri vigneti nei pressi del piccolo borgo di Montonale, chiamato Montunal nel dialetto locale. Rappresenta l'espressione autentica del vitigno autoctono del nostro territorio, che qui si rivela in tutta la sua tipicità e personalità.

Vitigno: 100% Turbiana, con vendemmia manuale in cassette.

Vigneti di origine: vengono selezionate le uve adatte alla produzione di questo vino da tutti i vigneti aziendali nel piccolo borgo di Montonale, esposti a un'eccellente ventilazione costante che permette un'ottima maturazione dei grappoli.

Terreno: argilloso, calcareo e ricco di minerali.

Forma di allevamento: spalliera con potatura a guyot, 5/6 gemme per pianta.

Resa media: 100 quintali per ettaro.

Vinificazione: i grappoli vengono selezionati e raffreddati prima della pressatura, in modo tale da preservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene una pressatura soffice con assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva. Si seleziona solo la frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto basse e delicate; viene fatto illimpidire per decantazione naturale e fermenta per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura almeno 6 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage* (rimessa in sospensione della fecce fini). Segue poi un breve affinamento in bottiglia.

Aspetti organolettici: dal colore giallo paglierino intenso e brillante, al naso esprime note floreali e fruttate, in cui dominano aromi di pesca bianca e scorza di limone, con accenni balsamici di timo e salvia ed intriganti sentori minerali di pietra umida che caratterizzano i Lugana più personali. In bocca svela un perfetto equilibrio tra freschezza e buona struttura, con una piacevole sapidità minerale a donargli profondità e persistenza. L'annata 2017, molto calda ed asciutta, dona un Lugana di grande struttura e dalla raffinata eleganza, con scattante acidità e mineralità ben delineata.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, si sposa a piatti di pesce al forno, alla griglia o bollito, in particolare a preparazioni con pesci lacustri, quali trota, persico e coregone. Da provare con le aringhe alla gardesana, piatto tipico della tradizione locale!