



MONTONALE

MONTUNAL

LUGANA DOC 2018



Montunal nasce dalla cernita dei migliori grappoli di Turbiana e prende il nome dal borgo che accoglie cantina e vigneti, Montonale, Montunal nel dialetto locale. Rappresenta l'espressione autentica del vitigno autoctono, che qui rivela tutta la sua personalità.

Vitigno: 100% Turbiana.

Vigneti di origine: selezioniamo le uve ideali per questo vino da tutti i vigneti aziendali nel borgo di Montonale, esposti a un'eccellente e costante ventilazione che permette la perfetta maturazione dei grappoli.

Terreno: argilloso, calcareo e ricco di minerali.

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

Stagione in campo: partenza tardiva, ma germogliamento regolare e fioritura abbondante. Le abbondanti piogge primaverili hanno talvolta depotenziato l'allegagione; tale disponibilità idrica ha però consentito un buono sviluppo delle viti e contrastato la progressiva penuria idrica nei mesi estivi. La sfogliatura manuale in fascia grappolo ha preservato la sanità dei grappoli. Nonostante le elevate temperature di fine estate, la vendemmia è iniziata con 2 settimane di ritardo rispetto al 2017. La raccolta, effettuata a mano in cassette, è iniziata alla fine di settembre per concludersi a metà ottobre.

Resa media: 100 quintali per ettaro.

Vinificazione: i grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, in modo da preservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene quindi una pressatura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva. Selezioniamo solo la frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto basse e delicate; lo lasciamo illimpidire per decantazione naturale e fermentare per circa 10 giorni in vasche 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 un breve affinamento in bottiglia.

Aspetti organolettici: colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso esprime note florali e fruttate in cui dominano aromi di pesca bianca e scorza di limone, con accenni balsamici di timo e salvia e intriganti sentori minerali di pietra umida tipici dei Lugana più personali. In bocca svela un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole sapidità minerale che dona profondità e persistenza.

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

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