



MONTONALE

MONTUNAL

LUGANA DOC 2020



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: la primavera fresca e asciutta ha portato un germogliamento precoce, rallentato in seguito dalle abbondanti precipitazioni di luglio. Il resto dell'estate si è dimostrato climaticamente favorevole, senza i temuti picchi di calore. Con queste premesse, freschezza e piacevolezza saranno il filo conduttore dell'annata. La vendemmia, effettuata a mano in cassette in due passaggi, è iniziata il 10 settembre per concludersi il 20 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 brillante. Al naso esprime note floreali e fruttate in cui dominano aromi di frutta a polpa bianca, un accenno di frutta tropicale e ginestra, con note balsamiche di timo e intriganti sentori minerali di pietra umida. In bocca svela un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole sapidità minerale che dona profondità e persistenza al finale.

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.