



MONTONALE

## MONTUNAL 2022

LUGANA DOC



*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 si è manifestata con anticipo. La pioggia di fine agosto e inizio settembre ha favorito una perfetta maturazione del frutto e grazie ai nostri terreni argillosi, in grado di trattenere l'umidità, le vigne hanno resistito molto bene alla stagione calda. Con un alleggerimento del carico d'uva del 15%, possiamo affermare che l'annata favorevole ha donato maggiore struttura al vino, preservando freschezza e acidità. La vendemmia effettuata a mano, è iniziata a metà settembre e si è conclusa ai primi di 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, tramite lieviti indigeni, 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 delle fecce fini). Segue un breve affinamento in bottiglia.

**Aspetti organolettici:** colore brillante, giallo paglierino tenue con riflessi tendenti al verde. Al naso esprime note floreali e fruttate in cui dominano aromi di frutta a polpa bianca, agrumi, 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.