



# MONTONALE

## ORESTILLA

LUGANA DOC 2017

*Der Lugana Orestilla stammt von den Trauben eines Weinbergs, der so genannt wurde, weil im 17. Jahrhundert einen schönen Marmorsarkophag der römischen Frau Orestilla gefunden wurde. Dank der einzigartigen Bodenzusammensetzung dieses einzelnen Weinbergs entsteht eine reiche, große Lugana mit langer Lebensdauer.*

**Rebsorte:** 100% Turbiana, Handlese.

**Weinberg:** Orestilla, 2 Hektar Einzellage im kleinen Dorf Montonale mit hervorragenden Südausrichtung und einer konstanten Belüftung, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglicht.

**Boden:** mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

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

**Saison im Weinberg:** der Frühling, warm und verfrüht, wird für den Frost Ende April in Erinnerung bleiben, der einen Mengenrückgang von rund 20 Prozent verursacht hat. Das Fehlen von Regenfällen hat die Sommerperiode geprägt, aber die wichtige Temperaturschwankung hat die aromatischen Vorläufer bewahrt. Perfekte Reifung der Turbiana-Trauben, unterstützt durch ein stabiles Wetter während der Ernte. Die Ernte, die von Hand in Kisten durchgeführt wird, begann in der zweiten Hälfte von September und endete Anfang Oktober.

**Ertrag:** 9 Tonnen pro Hektar.

**Weinherstellung:** die Trauben werden ausgewählt und bevor das Pressen abgekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu erhalten. Eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff erfolgt, um Oxidation der edlen Komponenten der Traube zu vermeiden. Man wählt nur den Saft bei sehr sanften Drücken erhalten; die Klärung des Mostes wird durch natürliche Einschwingzeit getan und für etwa 10 Tage in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein wird dann für ca. 8 Monate mit konstantem Bâtonnage auf der Feinhefe gelagert und dann weiter für mindestens 10 Monate in der Flasche reifen.

**Beschreibung:** strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das finessenreiche Bouquet präsentiert fruchtigem Aromen von süße Zitrusfrüchte, Ananas, Stachelbeeren und gelbem Pfirsich, balanciert von mineralischen Noten und aromatischen Kräutern, die die Eleganz hinzugefügt werden. Der Gaumen ist saftig mit einer lebendigen, erfrischenden Säure, Ananas- und Kräutern-Geschmack erinnern an die Nase. Er ist spannend und belebend, mit einem tiefen, mineralischen Finale.

**Alkohol:** 13% Vol.

**Speisempfehlungen:** perfekt zu Suppen oder Meeresfrüchten, Muscheln, gegrillt Fisch und Fischeintopf. Probieren Sie ihn mit „aollette del Garda in carpione“, typisches Gericht der lokalen Tradition!

