



MONTONALE

ORESTILLA

LUGANA DOC 2019

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 kalte und regnerische Frühling ermöglichte eine Verzögerung des Beginns der Reifung der Trauben, wodurch die phänologische Reifung in einem optimalen Zeitraum erreicht und alle aromatischen Vorläufer am besten erhalten wurden. Dies spiegelt sich auch in einem ausgeprägten Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol wider. Die von Hand in Kisten durchgeführte Ernte begann Ende September und endete Mitte 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: 13,5% Vol.

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

