



MONTONALE

ORESTILLA

LUGANA DOC 2021

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 kühle und späte Frühling führte zu einem regelmäßigen, aber verschobenen Austrieb, was die Reifezeit der Trauben verlängerte. Der Rest des Sommers gestaltete sich klimatisch günstig, ohne die befürchteten Hitzespitzen. Die Ernte, die in zwei Schritten von Hand in Kisten durchgeführt wurde, begann am 20. September und endete am 20. Oktober. Dank der Erreichung einer perfekten Reife und eines optimalen physiologischen Gleichgewichts der Trauben können wir mit Zuversicht behaupten, dass der Jahrgang 2021 als einer der besten in der letzten 10 Jahre ist.

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 Edelstahltanks 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 feuchte Steine-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 „aollette del Garda in carpione“, typisches Gericht der lokalen Tradition!

