



MONTONALE

ORESTILLA

LUGANA DOC 2022



Der Lugana Orestilla stammt von den Trauben eines Weinbergs, der seinen Namen erhielt, weil dort im 17. Jahrhundert ein schöner Marmorsarkophag der römischen Frau Orestilla gefunden wurde. Dank der einzigartigen Bodenzusammensetzung dieses Weinbergs entsteht ein großer, langlebiger Lugana.

Rebsorte: 100% Turbiana, Handlese.

Weinberg: Orestilla ist eine 2 Hektar große Einzellage im kleinen Dorf Montonale mit hervorragender 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 Jahrgang 2022 erlebte einen frühen Frühling. Der Regen Ende August und Anfang September begünstigte eine perfekte Reifung der Trauben, und dank unserer lehmigen Böden, die Feuchtigkeit speichern können, haben die Reben die heiße Jahreszeit sehr gut überstanden. Mit einer um 15 % geringeren Traubenlast können wir sagen, dass der wohlmeinend Jahrgang dem Wein mehr Struktur verliehen und gleichzeitig seine Frische und Säure bewahrt hat. Die von Hand durchgeführte Weinlese begann Mitte September und endete Anfang Oktober.

Ertrag: 9 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: Die Trauben werden ausgewählt und vor dem Pressen gekühlt, um der aromatischen Vorläufer zu erhalten. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung mit der Abwesenheit von Sauerstoff, um die Oxidation der edlen Komponenten der Trauben zu vermeiden. Wir wählen nur den Most aus, der bei sehr niedrigem und schonendem Druck gewonnen wird; er wird durch natürliche Dekantierung geklärt und gärt mit Hilfe von einheimischen Hefen etwa 10 Tage lang in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Der Wein wird dann für ca. 8 Monate mit konstantem Bâtonnage auf der Feinhefe gelagert und dann reift weiter für mindestens 10 Monate in der Flasche.

Beschreibung: Strohgelbe Farbe mit kräftigen goldenen Reflexen. In der Nase besticht er durch Noten von süßen Zitrusfrüchten, Ananas und gelbem Pfirsich, begleitet von intensiven Aromen von Kräutern und Mineralien aus nassem Stein. All dies bestätigt sich am Gaumen: der Geschmack ist saftig und reich an säuerlicher Frische, die Noten von Ananas und Thymian erinnern an das Bouquet, die ausgeprägte mineralische Würze begleitet den langen und komplexen Abgang.

Alkohol: 13,5% Vol.

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