



MONTONALE

ORESTILLA

LUGANA DOC 2018



Il Lugana Orestilla nasce dalle uve dell'omonimo vigneto, così denominato perché nel XVII Secolo vi fu ritrovata la preziosa arca marmorea dedicata alla matrona romana Orestilla. Grazie al particolare impasto del suolo che accoglie la vigna, le uve danno origine a un Lugana ricco, ampio, di grande longevità.

Vitigno: 100% Turbiana.

Vigneti di origine: Orestilla, 2 ettari nel borgo di Montonale, con una fortunata esposizione a Sud e una ventilazione costante che permette la perfetta maturazione dei grappoli.

Terreno: argilloso-tenace, calcareo e ricco di minerali.

Forma di allevamento: Guyot, 5/6 gemme per pianta.

Stagione in campo: la primavera, calda e anticipata, sarà ricordata per la gelata di fine aprile che ha provocato un calo quantitativo intorno al 20 per cento. La scarsità di precipitazioni ha caratterizzato il periodo estivo, ma l'importante escursione termica ha comunque preservato i precursori aromatici. Perfetta maturazione delle uve Turbiana, aiutata dal meteo stabile in vendemmia. La raccolta, effettuata a mano in cassette, è iniziata nella seconda metà di settembre per concludersi a inizio ottobre.

Resa media: 90 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 spremitura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva; si seleziona solo la frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto delicate. Il mosto è fatto illimpidire per decantazione naturale, e fermenta per circa 10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura circa 8 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage* (rimessa in sospensione della fecce fini) e prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi.

Aspetti organolettici: colore giallo paglierino con decisi riflessi dorati. Al naso cattura con le sue note di agrumi dolci, ananas, uva spina e pesca gialla, cui si affiancano intense sensazioni minerali e di erbe aromatiche. Tutto ciò è confermato al palato: il sorso è succoso e ricco di freschezza acida, le note di ananas e timo rimandano a quanto percepito al naso, la spiccata sapidità minerale accompagna il finale lungo e complesso.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Abbinamenti: perfetto con zuppe di pesce, crostacei e preparazioni di pesce in umido e alla griglia. Da provare con le tipiche aolette del Garda in carpione.