



MONTONALE

ORESTILLA LUGANA DOC 2021



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 fresca e tardiva ha portato ad un germogliamento regolare ma posticipato, che ha allungato i tempi di maturazione dei grappoli. Il resto dell'estate si è dimostrato climaticamente favorevole, senza i temuti picchi di calore. La vendemmia, effettuata a mano in cassette in due passaggi, è iniziata il 20 settembre per concludersi il 20 ottobre. Grazie al raggiungimento di una perfetta maturazione e di un ottimale equilibrio fisiologico degli acini, possiamo con certezza affermare che l'annata 2021 è da registrare come una delle migliori nell'ultimo decennio.

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 8 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage* 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 e pesca gialla, cui si affiancano intense sensazioni di erbe aromatiche e minerali di pietra bagnata. 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 alette del Garda in carpione.