



# MONTONALE

## ORESTILLA

LUGANA DOC 2022



*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 si è manifestata con anticipo. La pioggia di fine agosto e inizio settembre ha favorito una perfetta maturazione del frutto e grazie ai nostri terreni argillosi, in grado di trattenere l'umidità, le vigne hanno resistito molto bene alla stagione calda. Con un alleggerimento del carico d'uva del 15%, possiamo affermare che l'annata favorevole ha donato maggiore struttura al vino, preservando freschezza e acidità. La vendemmia effettuata a mano, è iniziata a metà settembre e si è conclusa ai primi di 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 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 aolette del Garda in carpione.