



MONTONALE

PRIMESSENZA LUGANA DOC METODO CLASSICO 2020

Aus den Turbiana-Weinbergen, die auf frischen und lehmigen Böden angebaut werden, stammen die Trauben, die diesem Schaumwein gewidmet sind. Der Name betont sowohl den Zeitpunkt der Ernte (die Trauben werden vor allen anderen geerntet) als auch die Entscheidung, nur die Erstpressung der Grundweine zu verwenden: den Vorlaufmost, das ist die Essenz der Traube.

Rebsorte: 100% Turbiana, Handlese.

Weinbergen: sorgfältige Auswahl der geeignetsten Trauben für die Herstellung dieses Weines in unseren Weinbergen im kleinen Dorf Montonale; dank der ausgezeichneten Sonneneinstrahlung und der guten Belüftung können die Trauben perfekt reifen.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

Reberziehung: Guyot-Erziehung, 5/6 Knospen pro Pflanz.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Saison im Weinberg: der kühle und trockene Frühling ermöglichte ein Vorverlegen des Beginns der Reifung der Trauben, danach abgefallen durch die Niederschläge im Juli. Der Rest des Sommers war klimatisch positiv, ohne gefürchtete Spitzenwärme. Unter diesen Voraussetzungen sind Angenehme und Frische die Merkmale dieses Jahrgangs. Die von Hand in Kisten durchgeführte Ernte folgte zwei Phasen und begann am 10. September und endete am 20. Oktober.

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 mindestens 6 Monate mit konstantem Bâtonnage auf der Feinhefe gelagert. Im Frühjahr wird der Wein abgefüllt und eine zweite Gärung beginnt in der Flasche bei einer kontrollierten Temperatur von 12° C. Nach der Flaschengärung erreicht der Druck 6 bar und der Wein wird mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift. Nach dem Degorgieren wird der Wein etwa 3 Monate in der Flasche gealtert.

Beschreibung: Strohgelbe Farbe mit lebhaften Reflexen. In der Nase werden Erinnerungen an weiße Blumen, Aromen von gelbem Pfirsich, kandierte Zitronenschale, leichte balsamische Noten von Harz und Bienenwachs und einem Hauch von Hefe wach. Die sehr feine und zarte Perlage kitzelt den Gaumen, die Empfindungen von kandierten Schalen und Nektarinenpfirsichen kehren zurück und verleihen Fruchtfleisch, zusammen mit der cremigen Fülle, um Finesse zu verleihen. Überraschend ist die lebendige Frische, die im Abgang in mineralische Würze übergeht.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Speisempfehlungen: sehr vielseitig, perfekt zu Antipasti mit Schattieren und Meeresfrüchten, zu italienischer Pasta und Risotto, zu Fischgerichten und weißem Fleisch. Probieren Sie ihn mit „luccio in conca bresciana“, das traditionelle Rezept für den Hecht des Gardasees!

