



MONTONALE

PRIMESSENZA

LUGANA DOC
METODO CLASSICO 2019

Dalle vigne di Turbiana allevate su terreni freschi e argillosi, arrivano le uve dedicate a questo metodo classico millesimato. Il nome sottolinea sia l'epoca di vendemmia (le sue uve sono le prime a essere raccolte) che la scelta di utilizzare per i vini base soltanto la primissima frazione della spremitura, ossia l'essenza dell'acino.

Vitigno: 100% Turbiana.

Vigneti di origine: si selezionano le uve più idonee dai vigneti aziendali nel borgo di Montonale, esposti a ventilazione costante che permette un'ottima maturazione dei grappoli.

Terreno: argilloso, calcareo e ricco di minerali.

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

Resa media: 100 quintali per ettaro.

Stagione in campo: la primavera fredda e piovosa ha permesso uno slittamento dell'inizio della maturazione delle uve, arrivando così alla maturazione fenologica in un periodo ottimale e preservando al meglio tutti i precursori aromatici. Questo si riflette anche in uno spiccato equilibrio tra acidità e alcol. La raccolta, effettuata a mano in cassette, è iniziata alla fine di settembre per concludersi a metà ottobre.

Vinificazione: I grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, per conservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene quindi la spremitura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva; si seleziona solo la prima frazione del mosto fiore, ottenuto a pressioni molto delicate. Il mosto è fatto illimpidire per decantazione naturale, e fermenta per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura almeno 6 mesi sulle fecce nobili con costanti *bâtonnage*. Imbottigliato in primavera, inizia la rifermentazione alla temperatura di 12°C con l'aggiunta dello stesso mosto fiore, al fine di poter rispettare l'autenticità ed evidenziare il lato autoctono della sua personalità. Raggiunge una pressione di 6 bar e rimane nella bottiglia coricata, a contatto con i lieviti, per almeno 30 mesi. Terminato l'affinamento, si effettua la sboccatura e riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

Aspetti organolettici: Colore giallo paglierino brillante con riflessi vivaci. Al naso svela ricordi di fiori bianchi, profumi di pesca gialla, zest di limone candito, lievi note balsamiche di resina e cera d'api e sfumature di lievito. Solletica il palato il perlage finissimo e delicato, ritornano le sensazioni di scorza candita e pesca nettarina che donano cremosità e finezza. Sorprende la vibrante freschezza che sul finale si trasforma in sapidità minerale.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Abbinamenti: Versatile, si adatta a svariati accostamenti, ottimo con antipasti sfiziosi di crostacei e frutti di mare, risotti e primi piatti saporiti e secondi a base di pesce o carni bianche. Da provare con tipico luccio in conca bresciana.

