



**MONTONALE**

UND PLÖTZLICH ES KOMMT  
VOR, DASS SICH ETWAS LÖST,  
DAS SPRINGT AUS DER REIHE  
UND BIETET IHNEN EINE  
UNERWARTETE REALITÄT.

JULIO CORTÁZAR  
Aus „*Rayuela*“

MONITOR  
PRESTITUTION  
ATLANTA  
THE



12022

# DER UNERWARTETE LUGANA

Verlassen Sie bereits bekannte Pfade und lassen Sie sich von der Lust am Entdecken leiten. Dort finden Sie den Lugana von Montonale, eine Einladung, das Unerwartete und seine olfaktorischen und geschmacklichen Nuancen zu genießen, die durch ihre Vielfalt und Entwicklung im Glas verzaubern. Montonale ist der Lugana, der in der Jugend verführt, aber im Alter wegen seiner unerwarteten Tendenz, sich mit der Zeit zu verbessern, geliebt wird.



# GEHEIME WEINBERGE

Authentische, elegante und komplexe Weine brauchen einen besonderen Ort, um geboren zu werden. Wie das Lugana-Gebiet, ein Land mit einer soliden Weinbautradition am Südufer des Gardasees. Im Dorf Montonale, ganz in der Nähe von Desenzano del Garda, aber Lichtjahre vom fröhlichen Chaos des Tourismus entfernt, wurde 1911 eine aus Stolz entstandene Liebesgeschichte zum Wein geschrieben.





# EIN PROJEKT, VIER GENERATIONEN

Alles begann, als Francesco Girelli, ein alter Bauersmann, beschloss, dass sein Wein der beste im Dorf sein sollte. Er pflanzte in der abgelegenen Ortschaft La Conta die ersten Rebstöcke an, und mit Hartnäckigkeit gelang ihm der Erfolg. Seine Kinder nahmen die Herausforderung an und erweiterten das Familienweingut. In der dritten Generation jedoch blockierten erbliche Meinungsverschiedenheiten jegliche Ambitionen. Die Tradition konnte erst 2002 wiederbelebt werden, als Roberto Girelli zusammen mit seinen Brüdern Claudio und Valentino wieder Wein produzierte: eine vierte Generation mit festen Wurzeln, die die Entschlossenheit von seinem Urgroßvater Francesco geerbt hatte.



A man with short dark hair, wearing a dark jacket, stands in a cellar filled with wooden barrels. He is holding a wine glass filled with white wine. The lighting is warm and focused on him, with the barrels in the background slightly blurred.

ROBERTO GIRELLI,  
DEN SEIN VATER LUCIANO SEIT SEINER  
KINDHEIT SCHERZHAFT „KELLERMEISTER“  
NANNT, WOLLTE DIE FAMILIENTRADITION  
WIEDERBELEBEN. IM JAHR 2002 SEINE ERSTE  
ERNTE UND KURZ DARAUF SCHLOSS ER SEIN  
STUDIUM DES WEINBAUS UND DER  
ÖNOLOGIE IN VERONA AB. ER IST FÜR DIE  
PRODUKTION SOWIE DEN ITALIENISCHEN  
UND AUBEREUROPÄISCHEN MARKT  
VERANTWORTLICH.

A full-length portrait of a man in a dark suit, white shirt, and patterned tie, standing with his arms crossed in a dimly lit, industrial-style interior. The background features large windows and structural elements.

CLAUDIO GIRELLI,  
DER ÄLTESTE SOHN, VERANTWORTET  
DIE VERWALTUNG UND DEN EXPORT,  
BESONDERES AUGENMERK LEGT ER AUF  
DIE DEUTSCHSPRACHIGEN MÄRKTE.  
MIT EINEM ABSCHLUSS IN  
WIRTSCHAFTSWISSENSCHAFTEN VERLIEB  
ER 2010 DIE FINANZWELT, UM ZUR  
FAMILIÄREN WEINBAUTRADITION  
ZURÜCKZUKEHREN.

A man with dark hair, wearing a dark plaid button-down shirt with two chest pockets and dark jeans, stands in a vineyard. He is wearing green rubber boots. The background shows rows of grapevines with green leaves, slightly out of focus. The lighting is soft, suggesting late afternoon or early morning.

VALENTINO GIRELLI

IST DER JÜNGSTE DER DREI BRÜDER. ER  
ZEIGTE SCHON IMMER EINE VORLIEBE FÜR  
DIE BEWIRTSCHAFTUNG DES WEINBERGS.  
ER HAT EINEN ABSCHLUSS IN WEINBAU  
UND ÖNOLOGIE IN MAILAND UND IST EIN  
AGRONOM MIT EINER LEIDENSCHAFT FÜR  
NACHHALTIGE INNOVATION.





# DAS LAND, DER WEINBERG

35 Hektar Weinberge umgeben den Keller. Turbiana oder Trebbiano di Lugana ist die vorherrschende Rebsorte. Ein kleiner Teil des Weinbergs ist mit roten Rebsorten bepflanzt: Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Barbera, Gropello und Sangiovese. Der Moränenboden mit toniger Ader, das warme und belüftete Mikroklima samt Ora und Pelér, den sanften und konstanten Windströmungen des Gardasees, zeichnen die Mikrozone Montonale aus. Die integrierte Landwirtschaft ermöglicht Feldeingriffe, zu denen natürliche Düngung, Begrünung zwischen den Reihen und Pheromone gegen Motten gehören.





# ZWISCHEN HOLZ UND STAHL

Der neue Keller wurde 2012 aus Reisstroh gebaut und mit Naturkalk verputzt.

Das schützt vor der Sommerhitze und sorgt dank seiner Atmungsaktivität für ein gesundes Klima. Eine Photovoltaikanlage macht die Anlage energieneutral. Ab Mitte September ändert sich im Weinkeller, dem Ruheort des Weins, der Rhythmus: Die Trauben, von Hand geerntet, kommen an. Sie werden schonend gepresst, wobei ausschließlich Vorlaufmost verwendet wird. Einheimische Hefen leiten die Gärung in Stahltanks und unterstreichen mit ihren Aromen die Verbundenheit mit dem Gebiet. Die Reifung erfolgt in Stahl oder im Tonneau, hergestellt aus reifen Eichenstäben, die über Feuer oder Dampf gebogen wurden.



MONTONALE

Per saperne di più su Montonale  
Qualità generazionale, esperienza di tutti i sensi, la vita  
A lungo, la sua qualità, la sua storia, la sua tradizione.  
A Montonale, una grande casa, Montonale.  
Four generations of experience, one glass and a wonderful  
The history of three centuries, a family, a tradition and a passion.

# FÜHRUNGEN UND WEINPROBEN

Montonale ist eine Reise der Sinne zwischen den Weinbergen und dem Keller: die Essenz der Rebe hautnah spüren, den Duft der Zeit genießen, die Geschichte hinter dem Etikett entdecken. Die Führungen enden mit einer Verkostung im Raum mit Blick auf die Weinberge: ein Moment der Weinkultur und des Sinnesgenusses, der von Montag bis Samstag nach vorheriger Reservierung möglich ist. In der Weinhandlung, die an denselben Tagen geöffnet ist, bietet geschultes und mehrsprachiges Personal die besten Verkostungstipps, darunter aktuelle Jahrgänge und eine Auswahl an alten Ernten.



„WIR LASSEN DIE TRAUBEN GERNE SPRECHEN  
UND LASSEN SIE DURCH UNSER GÜNSTIGES  
MIKROKLIMA OPTIMAL REIFEN. WIR VERPFLICHTEN  
UNS, SIE BEI DER UMWANDLUNG IN MOST UND SPÄTER  
IN WEIN ZU RESPEKTIEREN UND IHRE ENTWICKLUNG  
ZU BEGLEITEN UND NIEMALS ZU DOMINIEREN.  
AUS DIESEM KONZEPT ENTSTANDEN MONTUNAL,  
DER KLASSISCHE LUGANA, ORESTILLA, DER MONOCRU  
UND DER CHIARETTO ROSA DI NOTTE.  
UND WIEDER DER PRIMESSENZA,  
CHAMPAGNER-METHODE IN ZWEI VERSIONEN,  
LA VENGA UND LA CONTA, EIN REINRASSIGER  
ROTWEIN, DEN URGROBVATER FRANCESCO,  
GRÜNDER VON MONTONALE, GELIEBT HÄTTE.“

ROBERTO, CLAUDIO, VALENTINO GIRELLI



## MONTUNAL LUGANA

Turbiana 100%, der 6 Monate lang in Stahltanks auf edlen Sedimenten gereift ist. Montunal, Dialektwort für Montonale, ist eine „Synthese“ der Weinberge des Weingutes und verkörpert daher die authentischste Seele seines Territoriums. Angenehm und unmittelbar, mit unerwarteter Langlebigkeit.



## ORESTILLA LUGANA

Turbiana 100%, der 10 Monate auf den edlen Sedimenten sowohl in Stahl als auch in dampfgebogenen Tonneaus gereift ist, sowie 12 Monate in der Flasche. Die Trauben stammen aus dem kostbaren Orestilla-Weinberg, einem Cru von nur zwei Hektar mit einem hartnäckigen Lehmboden und einer glücklichen Südlage.



## PRIMESSENZA

### LUGANA KLASSISCHE METHODE

Reiner Turbiana stammt aus dem Freilaufmost der ersten Turbiana-Trauben, die bei Tagesanbruch geerntet wurden. Er reift 6 Monate in Stahl auf den edlen Sedimenten und wird für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt, wobei anstelle von Zucker Most aus denselben Trauben hinzugefügt wird. Er ruht mindestens 36 Monate auf den Hefen und nach dem Degorgieren noch mindestens 6 Monate.



## PRIMESSENZA ROSÉ KLASSISCHE METHODE

Groppello in Reinheit erforscht die Persönlichkeit der einheimischen Garda-Sorte mit dem Plus der Gärung in der Flasche. Er reift 6 Monate in Stahl auf den edlen Sedimenten und wird für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt, wobei anstelle von Zucker Most aus denselben Trauben hinzugefügt wird. Er ruht mindestens 36 Monate auf den Hefen und nach dem Degorgieren noch mindestens 6 Monate.



## ROSA DI NOTTE CHIARETTO VALTENESI

Vereinigung von Groppello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Die Trauben werden über Nacht kalt mazeriert und verleihen dem Wein einen leuchtenden Rosenblütenton und köstlich fruchtige Noten. Vor der Abfüllung 6 Monate lang in Stahl auf den edlen Sedimenten raffiniert.



## LA VENGA

Mit 60 % Barbera und 40 % Marzemino hat er eine frische, offene und ausgesprochen moderne Persönlichkeit. Der Wein wurde 8 Monate lang in Stahltanks vinifiziert und gereift, anschließend reifte er etwa 8 Monate lang in der Flasche. An einem Sommerabend gekühlt serviert, ist es eine unerwartete Überraschung.



## LA CONTA

Cabernet Sauvignon 70% und Merlot 30%, es ist der Wein der Erinnerung, eine Hommage an den Urgroßvater Francesco und an den ersten Weinberg von Montonale, La Conta, den er 1911 pflanzte. Er reift 12 Monate in einem feuergebogenen Tonneau und mindestens 12 Monate in der Flasche.



AGUAS  
+ Aguasama  
SPECIALI  
SPECIALI

GARDASEE

◀ MILANO

VENEZIA ▶

BRESCIA

MONTONALE

DESENZANO  
DEL GARDA

VERONA

AZIENDA AGRICOLA MONTONALE  
SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Località Conta, 4/A

25015 Desenzano del Garda (BS)

[info@montonale.com](mailto:info@montonale.com)

+39 030 910 3358

 WhatsApp

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag

9.30 – 12.00 / 14.00 – 18.00

[www.montonale.it](http://www.montonale.it)



**MONTONALE**

#luganainaspettato