



MONTONALE

E ALL'IMPROVVISO
CAPITA CHE QUALCOSA
SI STACCHI, CHE SALTI
FUORI DALLE RIGHE
E TI OFFRA UNA REALTÀ
INASPETTATA.

JULIO CORTÁZAR
da *Il Gioco del Mondo*

MONITOR
PRESTITUTION
ATTENTION
THE

2022



IL LUGANA INASPETTATO

Abbandonate le strade già note,
lasciatevi guidare dal desiderio della
scoperta. È lì che troverete il Lugana
di Montonale, un invito ad abbracciare
l'inaspettato e le sue sfumature olfattive
e gustative che incantano per varietà
e progressione nel bicchiere.

Montonale è il Lugana che seduce
in gioventù ma si fa amare nella
maturità, per la sua inattesa
propensione a migliorare col tempo.

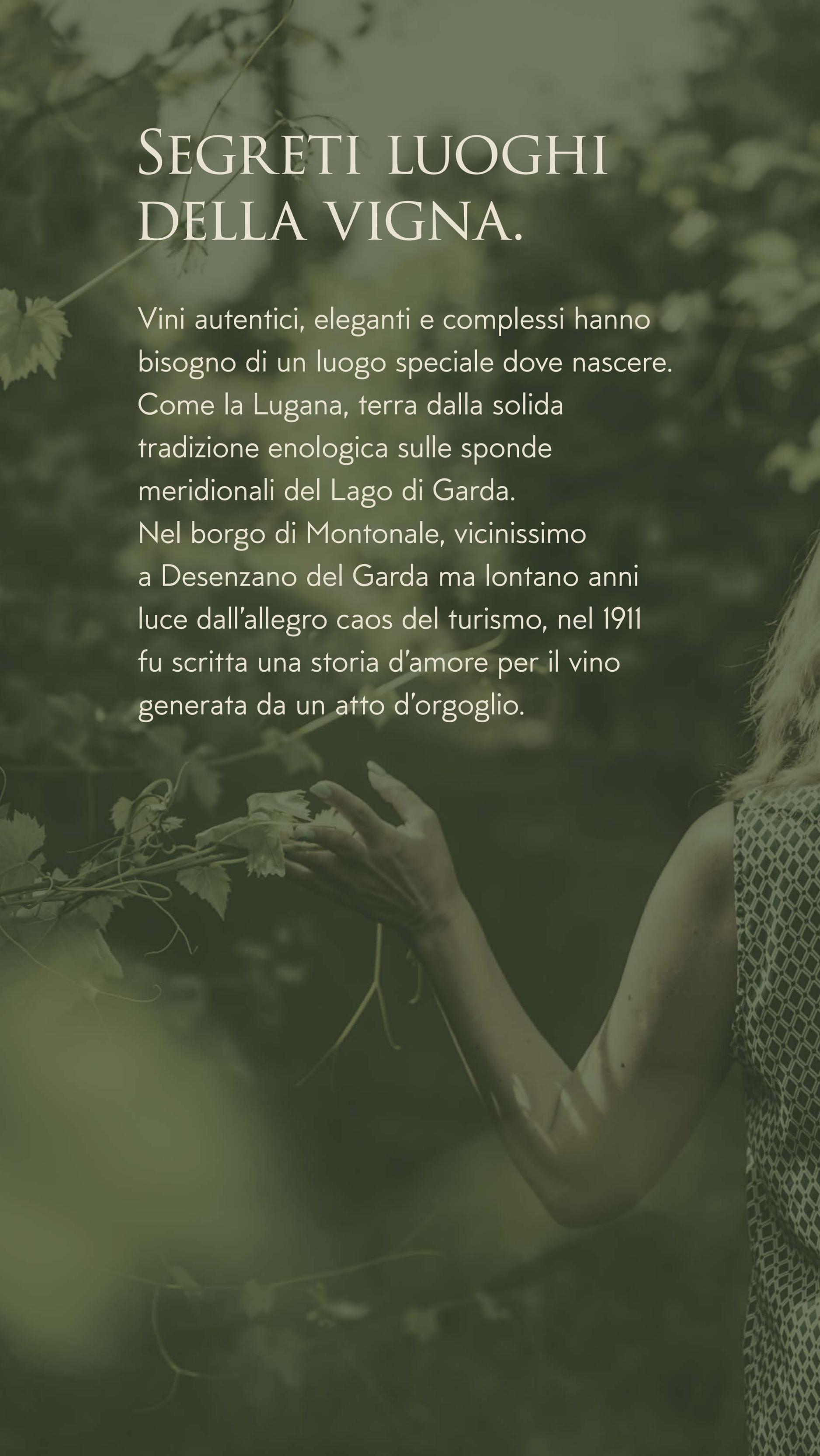


SEGRETI LUOGHI DELLA VIGNA.

Vini autentici, eleganti e complessi hanno bisogno di un luogo speciale dove nascere.

Come la Lugana, terra dalla solida tradizione enologica sulle sponde meridionali del Lago di Garda.

Nel borgo di Montonale, vicinissimo a Desenzano del Garda ma lontano anni luce dall'allegro caos del turismo, nel 1911 fu scritta una storia d'amore per il vino generata da un atto d'orgoglio.





UN PROGETTO, QUATTRO GENERAZIONI.

Tutto iniziò quando Francesco Girelli, di antica stirpe contadina, decise che suo vino sarebbe stato il migliore del borgo. Piantò in solitudine il suo primo vigneto in località La Conta, e con tenacia riuscì nell'intento. I suoi figli raccolsero la sfida e ampliarono il vigneto di famiglia, ma con la terza generazione dissidi ereditari bloccarono ogni velleità. La tradizione poté rivivere solo nel 2002, quando Roberto Girelli tornò a produrre vino affiancato dai fratelli Claudio e Valentino: una quarta generazione dalle radici solide, che ha ereditato la determinazione dal bisnonno Francesco.



A man with short dark hair, wearing a dark zip-up jacket, stands in a cellar. He is holding a wine glass filled with white wine. The background is filled with rows of large wooden barrels, some with the name 'MONTALE' visible on them. The lighting is warm and focused on the man.

ROBERTO GIRELLI,
CHE IL PADRE LUCIANO CHIAMAVA
SCHERZOSAMENTE "CAPO CANTINA" SIN
DALL'INFANZIA, HA VOLUTO FAR RINASCERE
LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA. NEL 2002
LA SUA PRIMA VENDEMMIA E POCO DOPO
LA LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
A VERONA. È RESPONSABILE DELLA
PRODUZIONE E DEL MERCATO ITALIANO
ED EXTRA EUROPEO.

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

CLAUDIO GIRELLI,
IL PRIMOGENITO, È RESPONSABILE
AMMINISTRATIVO ED EXPORT,
CON PARTICOLARE RIGUARDO AI MERCATI
GERMANOFONI. UNA LAUREA IN ECONOMIA,
NEL 2010 HA ABBANDONATO
IL MONDO DELLA FINANZA PER TORNARE
ALLA TRADIZIONE ENOLOGICA DI FAMIGLIA,
PER LA QUALE SENTIVA UN FORTE RICHIAMO.

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 an overcast day or late afternoon.

VALENTINO GIRELLI

È IL PIÙ GIOVANE DEI TRE FRATELLI

E HA MANIFESTATO DA SEMPRE

UNA PREDILEZIONE PER LA CONDUZIONE

DELLA VIGNA. LAUREATO IN VITICOLTURA

ED ENOLOGIA A MILANO, È RESPONSABILE

AGRONOMICO CON UN PALLINO

PER L'INNOVAZIONE SOSTENIBILE.





LA TERRA, LA VIGNA.

Trentacinque ettari di vigna circondano la cantina. La Turbiana, o Trebbiano di Lugana, è predominante, ma una piccola porzione del vigneto è piantata con varietà a bacca rossa: Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Barbera e Gropello.

Il suolo morenico con una vena argillosa, il microclima caldo e ventilato, col soffio gentile e costante dei venti gardesani Ora e Pelér, caratterizzano la microzona di Montonale. L'agricoltura integrata guida gli interventi in campo, che includono concimazioni naturali, inerbimento dell'interfila e ferormoni contro la tignoletta.





TRA LEGNO E ACCIAIO.

Nel 2012 è sorta la nuova cantina, edificata in paglia di riso intonacata con calce naturale, che la difende dalla calura estiva e grazie alla sua traspirabilità garantisce ambienti salubri, e dotata di un impianto fotovoltaico che la rende autonoma sotto il profilo energetico. Da metà settembre la cantina, luogo di riposo del vino, cambia i suoi ritmi: arrivano le uve, vendemmiate a mano, sono pressate gentilmente con utilizzo del solo mosto fiore. I lieviti indigeni guidano le fermentazioni in tini d'acciaio e sottolineano coi loro aromi il legame col territorio. La maturazione avviene in acciaio o in tonneau, realizzate con doghe di rovere mature piegate a fuoco o a vapore.



MONTONALE

Per saperne di più su Montonale
Qualità generazionale, esperienza di tutti i Montonale, Aceto
A lungo, il nostro Montonale, il nostro Montonale, il nostro Montonale
A Montonale, il nostro Montonale, il nostro Montonale
Per saperne di più su Montonale, il nostro Montonale, il nostro Montonale

VISITARE, ASSAGGIARE.

Toccare con mano l'essenza della vite,
assaporare il profumo del tempo,
scoprire la storia dietro l'etichetta: Montonale
è un viaggio dei sensi tra i vigneti e la cantina.
I tour guidati si concludono con la degustazione
nella sala con vista sulle vigne: un momento
di cultura enologica e piacere sensoriale
disponibile su prenotazione dal lunedì al sabato.
Nel wine shop, aperto negli stessi giorni,
personale preparato e multilingue fornisce
il miglior consiglio per la degustazione, tra vini
d'annata e selezioni di vecchie vendemmie.



“CI PIACE FAR PARLARE L’UVA,
LASCIARE CHE IL NOSTRO MICROCLIMA
FORTUNATO LA FACCIAMATURARE AL MEGLIO.
CI IMPEGNIAMO A RISPETTARLA
MENTRE LA TRASFORMIAMO IN MOSTO
E POI IN VINO, ACCOMPAGNANDO
E MAI DOMINANDO LA SUA EVOLUZIONE.
DA QUESTO CONCETTO NASCONO MONTUNAL,
IL LUGANA CLASSICO, ORESTILLA,
IL MONOCRU, E IL CHIARETTO ROSA DI NOTTE.
E ANCORA I PRIMESSENZA, METODO CLASSICO
IN DUE VERSIONI, LA VENGA E LA CONTA,
UN ROSSO DI RAZZA CHE SAREBBE TANTO
PIACIUTO AL BISNONNO FRANCESCO,
FONDATORE DI MONTONALE.”

ROBERTO, CLAUDIO E VALENTINO GIRELLI



MONTUNAL LUGANA

Turbiana in purezza affinato 6 mesi in tini d'acciaio sui sedimenti nobili. Montunal, lemma dialettale per Montonale, è una "sintesi" dei vigneti aziendali e racconta quindi l'anima più genuina del suo territorio. Piacevole e immediato, vanta una longevità inaspettata.



ORESTILLA LUGANA

Turbiana in purezza maturato 10 mesi sui sedimenti nobili sia in acciaio che in tonneau piegate a vapore, più 12 mesi in bottiglia. Le uve arrivano dal prezioso vigneto Orestilla, un cru di due ettari soltanto con una tenace vena argillosa nel terreno e una felice esposizione a Sud.



PRIMESSENZA

LUGANA METODO CLASSICO

Turbiana in purezza, nasce dal mosto fiore dei primi grappoli di Turbiana vendemmiati alle prime luci del giorno. Affinato 6 mesi in acciaio sui sedimenti nobili, è messo in bottiglia per la seconda fermentazione con aggiunta di mosto delle stesse uve anziché zucchero. Riposa sui lieviti almeno 36 mesi e minimo 6 dopo la sboccatura.



PRIMESSENZA ROSÉ METODO CLASSICO

Groppello in purezza, esplora la personalità della varietà autoctona gardesana con il plus della rifermentazione in bottiglia. Affinato 6 mesi in acciaio sui sedimenti nobili, è messo in bottiglia per la seconda fermentazione con aggiunta di mosto delle stesse uve anziché zucchero. Riposa sui lieviti almeno 36 mesi e minimo 6 dopo la sboccatura.



ROSA DI NOTTE CHIARETTO VALTENESI

Unione di Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Gli acini macerano a freddo per una notte, donando al vino una luminosa tinta petalo di rosa e note deliziosamente fruttate. Affina 6 mesi in acciaio sui sedimenti nobili prima dell'imbottigliamento.



LA VENGA

Barbera 60% e Marzemino 40%,
ha una personalità fresca, schietta,
decisamente contemporanea.

Vinificato e affinato 8 mesi in tini d'acciaio,
è poi maturato circa 8 mesi in bottiglia.

Servito fresco in una sera estiva, è una
sorpresa inaspettata.



LA CONTA

Cabernet Sauvignon 70% e Merlot 30%,
è il vino del ricordo, un omaggio al
bisnonno Francesco e al primo vigneto
di Montonale, La Conta, da lui piantato
nel 1911. È affinato 12 mesi in tonneau
piegate a fuoco e almeno 12 mesi
in bottiglia.



Agua Speciali

LAGO DI GARDA

◀ 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

+39 030 910 3358

 WhatsApp

ORARI DI APERTURA

Lunedì – Sabato

9.30 – 12.00 / 14.00 – 18.00

www.montonale.it



MONTONALE

#luganainaspettato