

MONTONALE, Lugana

Das aufstrebende Familienweingut Montonale wird von den drei Brüdern Girelli geführt. Valentino kümmert sich um die Weinberge, Roberto ist im Keller verantwortlich und Claudio, der älteste, managt den Betrieb und die Vermarktung. Die klare Aufteilung der Verantwortung setzt sich wie ein roter Faden in allen Details fort. Klare Linien auch beim Neubau des Weinguts im Jahre 2011: Ein architektonisch ansprechender Bau, dessen Funktionalität im Vordergrund steht. Die Wände sind mit Reisstroh gefüllt, um optimalen klimatischen Schutz mit natürlichen Materialien zu erreichen. Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach versorgt den Betrieb weitestgehend mit Strom.



Die 22 Hektar Reben liegen auf einer Anhöhe südlich des Gardasees, was gleich zwei Vorteile hat: Zum einen weht hier immer ein Lüftchen, was das Abtrocknen der Beeren fördert und somit Krankheiten vorbeugt, zum anderen bewirkt die Hangneigung eine gute Drainage nach Regenfällen. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand in kleinen Kassetten. Da die Reben in unmittelbarer Nähe zum Weingut stehen, sind die Transportwege kurz und die Verarbeitung der Trauben schnell. Der Neubau einer Kühlzelle soll in Zukunft für weitere Flexibilität sorgen, um die nachmittags gelesenen Trauben vor der Gärung kühlen zu können.

So schnörkellos und geradlinig wie die Philosophie sind auch die Weine: Hervorragende Vertreter des Anbaugebietes, die zu den besten der Region gehören.

Lugana Orestilla 2020 Magnum

Orestilla ist einer der besten Weine des gesamten Anbaugebietes Lugana. Die Beeren der Sorte Turbiana werden nach der Handlese selektioniert, nur die reifsten und gesundesten Beeren werden im Stahltank vergoren. Der 8-monatige Ausbau auf der Feinhefe erfolgt im Edelstahl und zu 30% in neuen, nicht getoasteten Barriques. Eine mindestens 10-monatige Flaschenreife schließt sich an, damit der Weine seine Balance findet und erst mit beginnender Trinkreife auf den Markt kommt. Sehr stoffiger, kraftvoller Auftakt reifer Apfelfrucht mit enorm viel Schmelz und zarter Würze prägen diesen höchst beeindruckenden Wein. Komplex und vielschichtig mit seiner salzig anmutenden Mineralität, mächtig, aber nie schwer, überzeugt er vom ersten Schluck an und hinterlässt einen langen, nachhaltigen Eindruck.



In der Magnum-Flasche (1,5 L) wird er in einem Präsentkarton geliefert.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	