

INFO

Vinens Navn: Montunal Lugana DOC

Producent: Montonale

Område/Land: Lugana/Italien

Drue(r): Turbiana di Lugana

Vinfremstilling: Manuel høst, nedkøling af druerne for at bevare aromaer, blød presning for at undgå oxidering, gæring i 10 dage på stål, lagring 6 mdr. sur-lie efterfulgt af kort flaskelagring

Jordbundsforhold: Ler med et højt indhold af kalksten og mineraler.

Ha. udbytte: 60-65hl pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: montonale.com

Yderligere information:

Vingården har aner tilbage til begyndelsen af det 20. århundrede, hvor Francesco Girelli plantede, dyrkede og solgte vin baseret på Turbiana di Laguna, Cabernet sauvignon og Merlot.

Senere udvidedes besiddelserne med et køb fra Bertanifamilien. I 2010 tog vingården navneforandring til Montonale, efter navnet på den landsby hvor gården ligger.

De nuværende ejere, brødrene Roberto, Claudio og Valentino Girelli, er helt overbeviste om, at Turbiana di Lugana druen er velegnet til at skabe distinkte, lang-livede vine, som kun bliver bedre med alderen, og som giver forbrugerne en vinoplevelse af høj kvalitet.

