



vinodabere
Winetodrink - 酒饮 - вино пить

Magazine Enogastronomico con articoli su Aziende, Produttori, Terroir e ...



HOME

REGIONI ▾

NEWS

APPUNTAMENTI ▾

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

VITIGNI

RASSEGNA WEB



AZIENDE

Montonale: il Lugana che non ti aspetti



By [Paolo Valente](#)

Posted on 14 luglio 2018 - Questo articolo è stato letto **2.4K** volte..



Il Lugana, con i suoi quasi 17 milioni di bottiglie prodotte, si colloca tra i vini bianchi italiani di maggior successo. È un vino che si consuma prevalentemente giovane, d'annata ed è esportato per quasi l'80% della produzione.

L'abitudine al consumo del Lugana giovane non consente al grande pubblico di apprezzarne le ottime potenzialità di evoluzione e la grande espressività di cui questi vini riescono a dotarsi grazie al tempo.

Una delle espressioni più convincenti del Lugana che non ti aspetti, quello con qualche anno alle spalle, è quella della cantina Montonale di Desenzano del Garda.

Abbiamo avuto la possibilità di assaggiarne alcune annate.



LA FAMIGLIA GIRELLI

La cantina Montonale, anche se imbottiglia con questo nome solo dal 2010 è nata ben prima; già agli inizi del Novecento, Francesco Girelli, allevatore, decide di voler fare il miglior vino della zona. Dissoda a mano due ettari di terreno e vi pianta Turbiana, Cabernet Sauvignon e Merlot. La qualità dei suoi vini lo ricompensò delle fatiche. Il figlio Aldo proseguì sul solco tracciato dal padre e acquistò altri sei ettari di vigneto che impiantò a Barbera, Marzemino e Turbiana. Verso la fine degli anni Sessanta, Luciano, terza generazione, anch'egli allevatore con la passione del vino, acquisì altri sessanta

ettari di terreno in parte piantato a Turbiana. Vicende familiari e di eredità smorzano i sogni di Luciano e i vigneti vengono espianati a favore di altre colture. Nel 1998 si vendemmiano gli ultimi 10 filari. Ma per un fortuito evento la famiglia rientrò in possesso di un altro ettaro di vigneto piantato a Turbiana, Marzemino e Merlot.

Roberto, secondogenito di Luciano, chiese al padre di poter ricominciare la tradizione di famiglia della produzione del vino. Fu così che, appena ventenne, Roberto, nel 2002, segue la sua prima vendemmia; si iscrive alla Facoltà di Viticoltura ed Enologia di Verona e nel 2004 produce il suo primo Lugana.

Poi l'acquisizione di altri vigneti fino ad arrivare al 2010 quando l'azienda assume il nome di Montonale.

Roberto non è solo; anche i suoi fratelli sono entrati in azienda: Valentino, il più giovane, è l'agronomo, colui che conosce il territorio e ogni vigneto meglio di ogni altro. È lui che si prende cura delle viti e porta i frutti a perfetta maturazione, al momento ideale per la vendemmia.

Poi c'è Giorgio, il maggiore, laureato in economia e commercio; è lui che si occupa dell'amministrazione e della parte commerciale dell'azienda.



I VINI

Per i fratelli Girelli, la Turbiana non è un vitigno capace di dare solo vini di pronta beva, facili e freschi. Con questo vitigno si possono ottenere vini identitari e longevi, capaci di migliorare nel tempo e di donare al consumatore appassionato sentori evolutivi di grande pregio e interesse.

Mineralità, finezza e aromaticità sono le caratteristiche principali dei vini di Montonale che sono prodotti in 25 ettari di vigneto intorno alla cantina su un terreno argilloso ricco di scheletro e calcare.

La coltivazione avviene con il sistema della lotta integrata e la nuova cantina è stata costruita cercando di rispettare i dettami dell'ecosostenibilità ambientale; le pareti sono di paglia di riso e sul tetto è presente un impianto di energia fotovoltaica.

Il mosto è raffreddato a 6 °C e la polpa è tenuta in sospensione per 10 giorni. Dopo l'illimpidimento avviene la fermentazione alcolica per mezzo di lieviti indigeni. Il vino riposa per almeno 6 mesi sulle fecce nobili con frequenti batonnage. Montonale usa per la sua produzione solo il mosto fiore non lavorando il mosto ricavato dal completamento della pressatura.



MONTUNAL

Il **Montunal**, prodotto con le uve di tutti i vigneti aziendali, è il vino simbolo dell'azienda di cui sono prodotte circa 75.000 bottiglie.

L'annata 2017 si presenta con profumi giovani, floreale, fruttata con spunti erbacei. Verticale di acidità e mineralità spiccate. Un vino di facile beva e abbinamento.

Complessa al naso, l'annata 2015 evidenzia note di maturazione che iniziano a sprigionarsi in una girandola che muta dai fiori gialli alla frutta matura passando per note eteree e speziate. In bocca l'acidità è ancora tagliente per una chiusura sapida; l'avvolgenza del frutto maturo controbilancia la freschezza.

L'evoluzione inizia a far capolino nel millesimo 2011 che presenta note tostate, eteree di terziarizzazione, minerali di pietra focaia con a contorno frutta matura e fiore passito. La bella freschezza è stemperata dal corpo; persistente e piacevole il finale di bocca che è lungamente supportato dalla sapidità.



ORESTILLA

Le fermentazioni e le maturazioni separate per parcelle hanno consentito di identificare un vigneto dalle caratteristiche particolari.

Nel 2012 dopo alcuni anni di prove è uscita la prima annata di **Orestilla**, un Lugana DOC prodotto da un singolo vigneto dalle caratteristiche uniche.

Questo vino che ha conquistato, per il millesimo 2015, il “Best in show” di Decanter come miglior vino monovarietale al mondo, matura sulle fecce fini per almeno 10 mesi con batonnage bisettimanali e affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi prima di essere messo in commercio.

Un agrume dolce, frutta bianca matura e miele sono i primi descrittori aromatici che balzano al naso degustando l’annata 2016. In bocca è piacevolmente complesso, morbido con una mineralità e acidità ben definite che completano la beva.

L’annata 2014 lascia intravedere iniziali note di terziarizzazione. Elegante, fine e complesso rimanda sentori di frutta matura e fiori gialli. L’acidità è vivace e prosegue per tutta la lunghezza della bocca. Il finale è attraversato da note dolci. Leggiadro, elegante e raffinato.

Piacevole l’evoluzione che si percepisce, netta, nell’annata 2013 con note piacevolmente terziarizzate e tostate. La frutta è matura ma la bocca è ancora fresca di agrume dolce; un vino diritto e ancora giovane in termini di acidità e mineralità.

RELATED ITEMS: [LUGANA](#), [ORESTILLA](#), [MONTONALE](#), [IL MONTUNAL](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/montonale-lugana-non-ti-aspetti/>