

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 weiter 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.

<http://www.cantinamontonale.com/de/>



Rosa di Notte 2022

Aus den Sorten Groppello und Marzemino, zwei alteingesessenen Traubensorten des Gardasees, sowie ein wenig Barbera und Sangiovese, werden die Beeren leicht angequetscht eine Nacht lang eingemaischt. So entsteht der "Rosa di Notte" als herrlich nach roten Beeren duftender Rosé. Seine saftige Himbeerfrucht strahlt Eleganz und Frische aus, seine zart mineralischen Noten prägen das lange Finale. Ein fruchtbetonter Wein mit Struktur und Substanz.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2026
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  

