

## AZIENDA AGRICOLA MONTONALE (BS), LA TRADIZIONE VITIVINICOLA ESALTA L'ECCELLENZA DEL LUGANA



**Category:** [Enogastronomia](#)

Una pianura fertile posta a sud del **Lago di Garda**, tra vigneti ordinati e disposti sul terreno come fossero dipinti ed ondeggianti al vivifico vento come verdi onde fluttuanti tra terra e cielo. Un territorio "Lucana", in passato aspro ed inhospitale coperto di boschi ed acquitrini, adesso trasformato e conservato dal fervido lavoro dell'uomo, in terra ariosa, generosa ed accogliente. Nella Lugana il microclima, influenzato dalle benefiche brezze temperate del lago di Garda, è mite e quasi sempre



costante, con poche escursioni termiche giornaliere. Una vera enclave climatica, perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana.

Una parte rilevante del territorio del Lugana è costituita da terra di argille più coriacee, di natura pianeggiante e si estende orizzontalmente lungo l'entroterra compreso tra Desenzano, **Sirmione**, una parte del comune di **Pozzolengo** e **Peschiera**. Si tratta del cuore pulsante della denominazione, tutelata dall'omonimo Consorzio istituito nel

1990, che tra **Rovizza** e **Lugana**, frazioni depositarie dello stile più lacustre e minerale del Lugana, trova le sue zone storiche ed elettive.

E proprio sulla rotta dei due principali ventiche, in alternanza giorno e notte, soffiano scorrendo lungo le valli a monte del lago di Garda e giù fino alla pianura, con un afflato unico e rigenerante, sono situati i vigneti di Montonale, che godono appieno di questa invidiabile posizione.

Le vigne di Montonale si estendono per 30 ettari intorno alla cantina, su un terreno argilloso, ricco di scheletro e calcare, che conferisce alle uve un grande potenziale in mineralità, finezza ed aromaticità, caratteristiche essenziali che consentono di ottenere vini di estrema qualità ed eleganza.

L'**azienda agricola Montonale**, che ha la propria sede storica in località Conta a **Desenzano del**

**Garda** (Bs), attualmente è gestita con entusiasmo, passione e competenza da **Roberto Girelli**, con i fratelli **Claudio** e **Valentino** che ne curano l'intera filiera produttiva, dalla vigna all'imbottigliamento. Per un produzione annua complessiva di poco superiore alle 100 mila bottiglie. Il cuore dell'attività vinicola aziendale è la cantina, che è stata costruita con pareti in paglia di riso, materiale traspirante in grado di garantire un microclima salubre. Mentre, sulla copertura dell'edificio è installato un impianto fotovoltaico da 96kW, che assicura la completa autonomia energetica della struttura, riducendo drasticamente le emissioni di anidride carbonica.

L'impegno e la grande perizia tecnica dei tre fratelli si concretizzano in sei vini, da annoverare davvero tra le migliori espressioni del territorio di Lugana.

**Montunal Lugana**, dal nome dialettale della località, è un Turbiana 100% affinato 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili. Piacevole, immediato ed al contempo elegante e complesso, Montunal esprime la più schietta identità del territorio di Lugana.

**Orestilla Lugana**, da uve Turbiana in purezza, è maturato 8 mesi sulle fecce nobili e 10 mesi in bottiglia. Sensazioni di frutta esotica, zafferano e pietra focaia per un bianco dal gusto sapido e deciso.

**Rosa di notte** Chiaretto Garda Classico, è un'unione di Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Vino eclettico, versatile e piacevole, ma con un taglio davvero sorprendente al sorso.

**Luce d'alba** Brut Metodo Classico Millesimato, è la versione spumeggiante del Lugana, da uve Turbiana 100%. Affinamento delle basi in acciaio per 8 mesi sulle fecce nobili, seconda fermentazione in bottiglia, 30 mesi di permanenza sui lieviti. Un Lugana rifermentato in bottiglia in cui il vitigno è spinto al massimo, in grado di fare trasparire nuove modalità espressive.





**La Venga** Vino Rosso, nasce da uve Marzemino e Barbera, matura 8 mesi in vasche d'acciaio e 68 mesi in bottiglia. Vino eclettico, morbido al palato ed intensamente fruttato.

**La Conta**, è un taglio Cabernet Sauvignon e Merlot affinato almeno 12 mesi in tonneau e 18 mesi in bottiglia. Grande e complesso vino rosso, si esalta in abbinamento a piatti importanti di carne rossa e formaggi stagionati. Deriva da un podere dall'antica vocazione per le uve a bacca rossa, con un tocco di memoria e nostalgia in quanto porta in sé il ricordo del bisnonno Francesco e del suo primo vigneto piantato a Montonale. Così, per andare alla scoperta ed apprezzare l'eccellenza della produzione vinicola dell'azienda, è possibile effettuare una visita nel corso della quale il visitatore è accompagnato lungo un itinerario suggestivo tracciato tra vigneto e cantina, con degustazione finale. Da lunedì a sabato - orari: 9,30-12/14-18. ([accoglienza@montonale.com](mailto:accoglienza@montonale.com))

Le proposte di visita sono quattro, a diverso grado di complessità anche nella degustazione:

**"Alla scoperta dei nostri vini"** - durata: 20 min - Con degustazione guidata dei vini, Montunal Lugana, Rosa di Notte Chiaretto e La Venga Rosso. Prenotazione consigliata.

**"Alla scoperta dei nostri luoghi"** - durata: 1,30 h - Partecipanti, min. 2 - max 15 - Si inizia con la visita ai vigneti di Turbiana nel borgo di Montonale e si prosegue alla scoperta dei luoghi di produzione e della cantina di affinamento. A concludere l'itinerario, la degustazione guidata dei vini aziendali, Montunal Lugana, Rosa di Notte Chiaretto, La Venga Rosso e La Conta Rosso. Prenotazione obbligatoria.

**"Il Lugana nel tempo"** - durata: 1,30 h - Partecipanti, min. 6 max. 15 - Si inizia con la visita ai vigneti di Turbiana nel borgo di Montonale e si prosegue alla scoperta dei luoghi di produzione e della cantina di affinamento. A concludere l'itinerario, la degustazione verticale di diverse annate dei Lugana di produzione diretta, annate storiche di Montunal ed annate storiche di Orestilla. Prenotazione obbligatoria.

**"Un giorno in cantina"** - durata: 2 h - Partecipanti, min. 6 max. 15 - Si inizia con una visita didattica dei vigneti aziendali e della cantina di produzione, con approfondimento tecnico guidato dall'enologo e dal responsabile della gestione in vigna. A concludere l'itinerario, la degustazione guidata dei vini di produzione diretta, Montunal Lugana, Orestilla Lugana, Rosa di Notte Chiaretto, La Venga Rosso e La Conta Rosso. Prenotazione obbligatoria.

Inoltre, è anche possibile accedere al Wine Shop aziendale, che osserva i seguenti orari di apertura: dal lunedì al sabato, dalle 9,30 alle 12 e dalle 14 alle 18.

[www.montonale.it](http://www.montonale.it)

(Piergiorgio Felletti)

