

Ottella



re Molceo 2008, da Trebbiano di Lugana, di colore oro puro e distinto, un quadro aromatico fruttato, floreale, e note minerali, un palato morbido, avvolgente, che allo sviluppo finale rivela una piacevole persistenza. Un altro esempio da segnalare è il Prima Luce Passito 2007, ottenuto da Trebbiano di Lugana, Garganega, Sauvignon, anche questo proveniente dalla zona di S. Benedetto di Lugana, di un giallo intenso con riflessi dorati, un naso di frutta, miele, un palato pastoso, avvolgente, un gusto dolce, ottimo per l'abbinamento con cibi molto sapidi e forti, per esaltare la morbidezza

Sul piano enologico l'Italia è un paese che dimostra straordinarie risorse vitivinicole, perché ogni zona nasconde varietà che sono veri tesori, bisognosi solo di essere riscoperti. Alla casa Ottella, che deve il nome agli otto gemelli nati qui nel 1500, come attesta una terracotta con otto teste conservata nella corte dell'azienda, il vino si vendeva da tempo; la vera svolta avvenne nel 1986, quando Francesco, poi accompagnato dal fratello Michele, decise di allargare gli orizzonti qualitativi, razionalizzando gli strumenti per raggiungerla ed estendendo la presenza sul mercato. Gli impianti furono divisi fra viti a bacca rossa, ovvero Merlot, Cabernet, Corvina, nella tenuta di Ponti sul Mincio, e il Trebbiano di Lugana, a bacca bianca, coltivato in azienda. La gamma si rivela molto varia e ampia e di ottimo livello, ma noi vogliamo mettere in risalto in particolare il Lugana Superio-

del vino.



OTTELLA

Località Ottella, frazione San Benedetto di Lugana • 37019 Peschiera del Garda (VR)

Tel. +39 045 7551950 • Fax +39 045 7551399 • info@ottella.it • www.ottella.it

Possibilità di degustazione in azienda e vendita diretta