



OTTELLA

Back to Silence



Die weinrebe

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

Das anbauggebiet

Die Trauben stammen aus kleinen Parzellen unserer eigenen Weinberge, die sich in den am besten geeigneten Zonen dieser Herkunftsbezeichnung in den Gemeinden von San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo und Desenzano del Garda befinden.

Pflanzendichte und ertrag

Doppelstreckbogen, Ertrag ca. 8.000 Kg Trauben pro Hektar, beläuft sich auf ca. 5.040 Litern Wein und entspricht 63%

Die erntezeit

Späternte, im Oktober

Ausbau und gährung

Kompromissloser Wein voller Reichtum und Komplexität, wird wie Rotwein mit langer, mindestens 20/30-tägiger Mazeration auf der Schale vinifiziert

Farbe

Intensiv goldfarben, mit orangefarbenen Nuancen

In der nase

Reichhaltiger und komplexer Duft, klare und delikate Anklänge nach Zitrus- und gelben Früchten, mit sehr elegant rauchigen und schwefeligen Noten

Am gaumen

Gute Korrespondenz zwischen Nase und Gaumen, Nachgeschmack nach Anklängen von Zitrusfruchtnoten, Orangen, Grapefruit und einen Hauch Limetten, fein und elegant

Wir empfehlen ihn zu folgenden gerichten

Passt gut zu einer großen Auswahl von Gerichten, Fischgerichten, insbesondere zu rohen und leicht fetten Fischgerichten, findet großen Anklang in der asiatischen Küche, großartig zu Gerichten wie Sushi und Sashimi. In der mediterranen Tradition, abgesehen von Fleisch- und Wildgerichten, passt er gut zu Ziegen- und Lammgerichten.

Mindestalkoholgehalt

13% Vol.

Serviertemperatur

10°/12°

OTTELLA di Francesco e Michele Montresor

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

www.ottella.it - info@ottella.it