



OTTELLA

Campo Sireso

DIE WEINREBE

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

DAS ANBAUGEBIET

Ausschließlich Trauben von den unternehmenseigenen Hügeln oder von unseren Unternehmen verarbeitete Trauben. Ernte und Selektion erfolgen ausschließlich von Hand.

PFLANZENDICHTE UND ERTRAG

Kordon-Erziehung, Ertrag zirka 8.000 Trauben pro Hektar, entspricht 5.040 L Wein, 63 %.

DIE ERNTEZEIT

Je nach Rebe von Spätseptember über den ganzen Oktober hinweg.

AUSBAU UND GÄRUNG

Ein Großteil der Traubenproduktion wird in kleinen 4Kg-Kisten gelesen, danach erfolgt in einem gut gelüfteten Raum der 2-monatige Antrocknungsprozess. Der verbleibende Teil wird überreif gelesen. Ein langer Gärungsprozess und der Ausbau in Barriques und Tonneaux folgen. Der Wein ruht 18 Monate in Barrique-Fässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

FARBE

Reichhaltig, konzentriert, warm, intensiv zwischen Rubin- und Granatrot.

IN DER NASE

Reif und elegant, artikuliert er seine fruchtigen aber auch würzigen Duftnoten. Auffälliges Gefühl von Wärme und großartigen Beiklängen aus sanftem Tannin und Noten von kleinen roten Beeren.

AM GAUMEN

Große volle und körperreiche Ausdruckskraft. Eine ehrlicher und gleichzeitig überzeugender Wein: Am Gaumen beweist er hervorragende Größe, Weichheit und Kontinuität. Er besitzt eine hervorstechende Geschmacksintensität, die sich perfekt mit weichem Tannin integriert.

WIR EMPFEHLEN IHN ZU FOLGENDEN GERICHTEN

Wie rotem Fleisch im Allgemeinen, Wurstwaren und pikanten, schmackhaften und lang gelagerten Käsesorten.

MINDESTALKOHOLGEHALT

13% vol.

SERVIERTEMPERATUR

14°/16°



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