



OTTELLA

Gemei

DIE WEINREBE

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

DAS ANBAUGEBIET

Ausschließlich Trauben von den unternehmenseigenen Hügeln oder von uns verarbeitete Trauben. Ernte und Selektion erfolgen ausschließlich von Hand, die Trauben werden in kleinen Kisten von jeweils 17 Kg gelagert.

PFLANZENDICHTE UND ERTRAG

Guyot-Erziehung im Doppelstreckbogen, Ertrag 9.000 Kg Trauben pro Hektar, entspricht 5.700 L Wein, entspricht 63%.

DIE ERNTEZEIT

Je nach Traubensorte vom späten September und über Oktober hinweg.

AUSBAU UND GÄRUNG

Die Gärung erfolgt in Edelstahl und Eichenfässern. Es folgen Délestage und Unterstoßen der Schalen. Die malolaktische und die fast 6-monatige Ruhepause tragen zur Anreicherung des Fruchtgeschmacks seines ehrlichen und entschiedenen Charakters bei.

FARBE

Schöne Konzentration zwischen Rubin- und Granatrot.

IN DER NASE

Interessante vordergründige Geruchseigenschaften. Schätzenswert sind die Noten nach reifen roten Beeren. Unerwartet intrigant.

AM GAUMEN

Weich, voll und angenehm delikater in der Nase und am Gaumen. Sanft und voller zarter Struktur und raffiniertem Tannin, die dem Wein eine gewinnende Fülle verleihen und ihn zu einem am Gaumen samtweichen Wein machen.

WIR EMPFEHLEN IHN ZU FOLGENDEN GERICHTEN

Wie schmackhaften Fleischgerichten, aber vor allem wird er zu ausgefeilten Nudel- und Reisgerichten und schmackhaften Käsesorten geschätzt.

MINDESTALKOHOLGEHALT

12,5% 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