



OTTELLA

Lugana DOC Le Creete

DIE WEINREBE

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

DAS ANBAUGEBIET

San Benedetto Lugana, die Trauben stammen aus dem unternehmenseigenen Weingarten „Le Creete“, der einen hohen Gehalt an weißem Lehm Boden hat. 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

Ende September, über Oktober hinweg.

AUSBAU UND GÄRUNG

Delikates und weiches Pressen der ganzen Weintrauben für einen Großteil der Traubenproduktion, der verbleibende Teil wird durch Oszillation leicht entrappt. Es folgt ein rigoroses Vinifikationsprotokoll: Enthefen durch natürliche Sedimentation, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur (14°/18°), 6/8-monatiger Ausbau auf dem Trub und Feinhefen.

FARBE

Gold, warm, intensives Strohgelb.

IN DER NASE

Voll, sofortige exotische Noten, Ananas und Grapefruit. Sehr angenehme Entwicklung, bemerkenswerter mineralischer Eindruck.

AM GAUMEN

Dieser Wein besitzt eine bemerkenswerte Finesse, verzichtet dabei aber nicht auf Persönlichkeit. Reichtum, Kontinuität und Gleichgewicht befriedigen die Erwartungen in Bezug auf Geschmack voll und ganz. Ein eigensinniger Wein.

WIR EMPFEHLEN IHN ZU FOLGENDEN GERICHTEN

wie Meeres- und Seefisch, die dessen Charakteristiken betonen. Gut passt er auch zu Nudel- und Reisgerichten, aber auch zu wohlgeschmeckendem Käse, eventuell auch Schimmelkäse.

MINDESTALKOHOLGEHALT

12,5% 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