



OTTELLA



Lugana doc Riserva Molceo

DIE WEINREBE

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

DAS ANBAUGEBIET

San Benedetto Lugana, die Trauben stammen aus dem unternehmenseigenen Weingarten, der wegen seines hohen Gehalt an weißem Lehm Boden besonders geeignet ist. 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 8.000 Kg Trauben pro Hektar, entspricht 5.040 L Wein, entspricht 63%.

DIE ERNTEZEIT

Spätlese im Oktober.

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: Teilweise malolaktische Gärung. 16-monatiger Ausbau auf Trub und Feinhefen, der für den Großteil der Produktion in Edelstahl und für den verbleibenden Teil in Tonneaux und Barriques erfolgt.

FARBE

Golden, rein, intensiv.

IN DER NASE

spürt man sofort fruchtige, verzaubernde, tiefgehende und komplexe Geschmacksnoten. Er ist von einem Duft nach Zitrusfrüchten gekennzeichnet, danach gehen blumige und feine und elegante mineralische Duftnoten hervor.

AM GAUMEN

Der Molceo besitzt ausdruckskräftige und intensive mineralische Geschmacksnoten, die miteinander verschmelzen. Bestechend, lang anhaltend, sehr lebhaft, sowohl in Bezug auf Abhang als auch in der klaren Abbildung der Aromen, bei denen die Zitrusfrüchte nicht fehlen dürfen. Dezent Entwicklung, schönes Mark, zum Reifen gedacht.

WIR EMPFEHLEN IHN ZU FOLGENDEN GERICHTEN

Wie Meeres- oder Seefisch, zu denen er stimulierend wirkt, aber auch schmackhafte oder fette (Gans oder Schweinefleisch) Fleischgerichte verachtet er nicht. Interessant ist er zu lang gelagertem oder Schimmelkäse, und zu ausgefeilten Nudel- und Reisgerichten.

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