



OTTELLA



Lugana DOC

DIE WEINREBE

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

DAS ANBAUGEBIET

San Benedetto di Lugana und Umgebung. Die Trauben stammen aus dem unternehmenseigenen Weingarten. Die Lese und Selektion der Trauben findet ausschließlich von Hand statt, 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

In der dritten Septemberdekade.

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°), 5-monatiger Ausbau auf Trub und Feinhefen.

FARBE

Helles und glänzendes Strohgelb.

AM GAUMEN

Ausdrucksstarke und ausgedehnte Finesse, am Gaumen bemerkt man den dominanten Körper der Typizität, warm und lang anhaltend.

WIR EMPFEHLEN IHN ZU FOLGENDEN GERICHTEN

Alle Fischgerichte, sowohl für See- als auch für Meeresfisch, Suppen, kräftige Nudel- und Reisgerichte, Geflügelgerichte mit Soßen.

MINDESTALKOHOLGEHALT

12% 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