



OTTELLA

Amarone della Valpolicella

Origine

- Area: Romagnano - Valpantena
- Altitudine: da 300 a 500 m. s.l.m.
- Esposizione: Sud, sud ovest
- Natura del suolo: Medio impasto calcareo
- Uve: Corvina 70%, Corvinone 20% il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta
- Allevamento: Guyot
- Densità e ceppi/Ha: 5.000
- Resa media: 60 q.li /Ha
- Vendemmia: Manuale

Affinamento e fermentazione

Appassimento in cassetta da Ottobre a Gennaio.
Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in barriques di legno francese per circa 3 anni.

Dati analitici

Estratto secco 44 g/l - Acidità 7 g/l - Zuccheri residui 7.0 g/l - Temperatura di Servizio 18/20°

Colore

Rosso denso purpureo.

Naso

Sentori di cioccolato, cuoio con sentori di frutta rossa e prugna.

Bocca

Rotondo e avvolgente con tannini morbidi e suadenti bilanciati da un'ottima acidità che ne esalta la bevibilità e la capacità di invecchiamento.

Cibo

Accompagna piatti importanti come selvaggina, carni arrosto ma anche salumi, formaggi stagionati e piatti della tradizione. Lo consigliamo anche bevuto come degno finale di un pasto serale o per una piacevole meditazione.

Grado alcolico minimo

Alcol 16% vol

Temperatura di servizio

18°-20°



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