



OTTELLA

Back to Silence

Vitigno

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

Zone di produzione

Le uve provengono da piccole parcelle dei vigneti di proprietà, situati nelle zone più vocate della denominazione, nei comuni di San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo, Desenzano del Garda

Sesto d'impianto e resa

Guyot doppio archetto, resa circa kg. 8.000 di uva per ettaro, equivalenti a litri 5.040 circa di vino pari al 63%

Periodo di vendemmia

Tardiva, Ottobre inoltrato

Affinamento e fermentazione

Vino di grande ricchezza e complessità senza compromessi, vinificato come se fosse un vino rosso con lunga macerazione sulle bucce, di almeno 20/30 giorni

Colore

Dorato, intenso con sfumature aranciate

Naso

All'olfatto ricco e complesso, chiari e delicati sentori di agrumi e frutta gialla, con note fumé e sulfuree molto eleganti

Bocca

Grande corrispondenza naso-bocca, ritorno di note agrumate, arancio, pompelmo e sfumature di lime, fine ed elegante

Cibo

Ben si abbina ad un vasto assortimento di pietanze, piatti di pesce, in particolare quelli serviti crudi e pesci lievemente più grassi, ampio consenso nella cucina asiatica, gran accompagnamento per piatti di sushi e sashimi. Nella tradizione mediterranea, oltre ai piatti di carne e selvaggina, si abbina molto bene al capretto e all'agnello.

Grado alcolico minimo

13%

Temperatura di servizio

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