



OTTELLA

Campo Sireso

Vitigno

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon

Zone di produzione

Uve esclusivamente di collina che provengono da vigneti di proprietà o da noi stessi lavorati. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali.

Sesto d'impianto e resa

Cordone speronato; resa circa kg. 8.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.040 di vino pari al 63%.

Periodo di vendemmia

A seconda della varietà delle uve, da Settembre inoltrato a tutto Ottobre.

Affinamento e fermentazione

Gran parte delle uve viene raccolta in piccole casse da kg. 4, per eseguire un appassimento di circa 2 mesi in locale ventilato. Il restante viene raccolto in surmaturazione delle uve. Fermentazione lunga ed affinamento in barriques e tonneaux; il vino riposa per 18 mesi nei carati prima di essere imbottigliato.

Colore

Denso, concentrato, caldo, intenso tra rubino e granato scuro.

Naso

Maturo ed elegante, articola i suoi profumi su temi fruttati ma anche speziati. Eclatante sensazione di calore e grandi sfumature tra tannini dolci e sentori di frutti rossi a bacca piccola.

Bocca

Grande equilibrio espressivo, avvolgente. È un vino serio ed al tempo stesso persuasivo. In bocca mostra una misura eccellente, morbidezza e continuità. La spiccata sapidità è perfettamente integrata con la dolcezza della trama tannica.

Cibo

Piatti di carne rossa in genere, selvaggina, salumi e formaggi da piccanti a saporiti a molto stagionati.

Grado alcolico minimo

13% vol.

Temperatura di servizio

14°/16°



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