



OTTELLA

Lugana

Vitigno

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

Zone di produzione

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati per l'elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17

Sesto d'impianto e resa

Guyot doppio archetto, resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

Periodo di vendemmia

Terza decade di Settembre.

Affinamento e fermentazione

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento 5 mesi su fecce e lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino chiaro e scintillante.

Naso

Appaiono note esotiche, canditi ed agrumi, minerale fine ed elegante.

Bocca

Diffusa finezza espressiva, in bocca appare lo spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

Cibo

Tutti i piatti a base di pesce, sia di lago che di mare, minestre, primi piatti saporiti di pasta o riso, carni bianche con intingoli.

Grado alcolico minimo

12% vol.

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