



OTTELLA

Nasomatto

Vitigno

Turbiana (Trebbiano di Lugana), Chardonnay, Incrocio Manzoni

Zone di produzione

San Benedetto di Lugana e zone limitrofe. Le uve provengono dai vigneti di proprietà. 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

Fine Agosto.

Per le uve di Trebbiano di Lugana: Settembre inoltrato.

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

Paglierino intenso con riflessi verdognoli

Naso

Affascinante con note fruttate, pesca bianca, frutto della passione, fine ed elegante.

Bocca

L'aspetto gustativo è appagato dalla rigorosa corrispondenza degli aromi. Avvincente, con grande frutto, ma anche minerale con finale dolce.

Cibo

Esalta tutti i piatti a base di pesce di mare e di lago. Ben si abbina con carni bianche e formaggi in genere.

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