



OTTELLA

RosesRoses

Vitigno

Corvina veronese, Lagrein, Rondinella

Zone di produzione

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 4.

Sesto d'impianto e resa

Cordone speronato (2,30 mt. x 0,80 mt.), 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, inizio Ottobre

Affinamento e fermentazione

Di rasatura per oscillazione, in seguito un rigoroso protocollo di vinificazione; dopo una macerazione sulle bucce di circa 10/12 ore, a temperatura controllata di circa 8°/10°, si ottiene un mosto, per sgrondo naturale, di colore rosa chiaro buccia di cipolla; quindi fermentato per 14/18 giorni ad una temperatura di 18°. A fine fermentazione il vino viene tolto dalle fecce per evitare fermentazione malo lattica.

Colore

Rosa chiaro buccia di cipolla

Naso

Avvolgente con sentori di pesca bianca, sviluppo piacevole e buona sensazione minerale.

Bocca

Vino di notevole finezza e carattere. Sostenuto da una bella spalla acida. Continuità ed equilibrio appagano l'aspetto gustativo.

Cibo

Pesce di lago e di mare, si abbina piacevolmente con carni bianche, piatti leggeri ed estivi in genere. Ottimo anche come aperitivo.

Grado alcolico minimo

12% vol.

Temperatura di servizio

8°/10°



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