



OTTELLA

Valpolicella BIO

Origine

Area: Romagnano - Valpantena

Altitudine: da 300 a 500 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, sud ovest

Natura del suolo: Medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce)

Uve: Corvina, Corvinone, le restanti altre uve autoctone (Oseleta, Spigamonte, Corvina, Turchetta)

Allevamento Densità e ceppi/Ha Resa media: Guyot 5.000 90 q.li /Ha

Vendemmia: Manuale

Affinamento e fermentazione

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. La macerazione delle uve dura circa 10 giorni e poi successivo affinamento in acciaio.

Affinamento in acciaio 3 mesi e poi 3 mesi in vetro

Dati analitici

Estratto secco: 26 g/l

Acidità: 6.2 g/l

Zuccheri residui Temperatura di Servizio: 1.0 g/l 10°/14°

Colore

Rubino chiaro con riflessi granato.

Naso

Elegante, sentori di frutta fresca e piccoli frutti di bosco, note floreali di viola.

Bocca

Leggero, elegantissimo, dotato di straordinaria freschezza e grande bevibilità.

Cibo

Vino adatto per tutte le pietanze, consigliato anche con salumi e formaggi saporiti.

Grado alcolico minimo

12,5% vol.

Temperatura di servizio

10°-14°



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