



OTTELLA

Valpolicella Ripasso

Origine

- Area: Romagnano - Valpantena
- Altitudine: da 300 a 500 m. s.l.m.
- Esposizione: Sud, sud ovest
- Natura del suolo: Medio impasto calcareo
- Uve: Corvina 70%, Corvinone 20% il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta
- Allevamento: Guyot
- Densità e ceppi/Ha: 5.000
- Resa media: 90 q.li /Ha
- Vendemmia: Manuale

Affinamento e fermentazione

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in barriques di legno francese per circa 2 anni.

Dati analitici

Estratto secco 40 g/l - Acidità 6.7 g/l - Zuccheri residui 6.0 g/l - Temperatura di Servizio 18/20°

Colore

Rosso intenso profondo.

Naso

Intenso ed elegante, sentori di frutti rossi maturi con un tocco di spezia.

Bocca

Armonioso e vellutato con tannini morbidi e suadenti, che ne esaltano la bevibilità.

Cibo

Si abbina a pollame nobile come la faraona, arrostiti di vitello o maiale, risotti in genere, formaggi naturalmente saporiti.

Grado alcolico minimo

14,5% vol.

Temperatura di servizio

18°-20°



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