



# OTTELLA

## Back to Silence

### **ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА**

Турбиана (Треббиано ди Лугана)

### **ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА**

Виноград собирают на собственных виноградниках, расположенных в районах, наиболее подходящих для наименования, в муниципалитетах Сан-Бенедетто-ди-Лугана (San Benedetto di Lugana), Сирмионе (Sirmione), Поццоленго (Pozzolengo), Дезенцано-дель-Гарда (Desenzano del Garda)

### **СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ И УРОЖАЙНОСТЬ**

Guyot (гюйо), двойная арка, урожайность около 8000 кг/га, что эквивалентно приблизительно 5040 л вина, равным 63%.

### **ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ**

Поздний, конец октября.

### **ВЫДЕРЖКА И ФЕРМЕНТАЦИЯ**

Вино очень богатое и сложное, без компромиссов, процесс производства, как для красного вина, с долгой мацерацией на кожице, не менее 20/30 дней

### **ЦВЕТ**

Золотистый, насыщенный, с оранжевыми оттенками

### **АРОМАТ**

На запах богатое и сложное, четкие и тонкие нотки цитрусовых и желтых фруктов, с очень элегантными дымчатыми и сернистыми нотами

### **ВКУС**

Отличное соответствие нос-рот, возвращение цитрусовых ноток, апельсиновые, грейпфрутовые и лаймовый оттенки, прекрасные и элегантные

### **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ**

Хорошо сочетается с широким ассортиментом блюд, рыбными блюдами, особенно подаваемыми в сыром виде, более жирной рыбой, с азиатской кухней, отлично подходит для суши и сашими. В средиземноморской кухне, помимо блюд из мяса и дичи, отлично сочетается с козлятиной и ягнятиной.

### **МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПИРТА**

13%.

### **ПОДАЕТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ**

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](http://www.ottella.it) - [info@ottella.it](mailto:info@ottella.it)