



OTTELLA

Gemei

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Корвина Веронезе, Мерло, Каберне Совиньон

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Виноград исключительно с холмистой местности, с собственных или разработанных нами виноградников. Сбор урожая и отбор винограда происходит только вручную, виноград укладывают в небольшие ящики по 17 кг.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ И УРОЖАЙНОСТЬ

Cordone speronato (кордонная форма), урожайность около 9000 кг/га, что эквивалентно 5700 л вина, равным 63%.

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

В зависимости от сорта винограда, с конца сентября и весь октябрь.

ВЫДЕРЖКА И ФЕРМЕНТАЦИЯ

Ферментация проходит частично в металлических емкостях и частично в дубовых бочках; далее следуют делестаж и перемешивание; малолактическая ферментация и отдых в течение почти 6 месяцев в бочках способствуют обогащению сложности данного вина, серьезного и строгого

ЦВЕТ

Хорошая концентрация рубинового и гранатового.

АРОМАТ

Интересное обонятельное побуждение. Ценится из-за ноток спелых красных ягод. Интригующее и непредсказуемое.

ВКУС

Приятное сочетание аромата и вкуса. Мягкое, обволакивающее, с нежной консистенцией и танинами, придающими вину приятную полноту и бархатистость на вкус.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Хорошо сочетается с мясом, но прежде всего с изысканными первыми блюдами и сырами.

МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПИРТА

12,5% об.

ПОДАЕТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

14°-16°.



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