



OTTELLA

Lugana DOC Le Creete

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Турбиана (Треббиано ди Лугана)

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

С. Бенедетто ди Лугана. Виноград собирают с виноградника «Le Creete», который характеризуется высоким содержанием белой глины. Сбор урожая и отбор винограда происходит только вручную, виноград укладывают в небольшие ящики по 17 кг.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ И УРОЖАЙНОСТЬ

Guyot (гюйо), двойная арка, урожайность около 9000 кг/га, что эквивалентно 5700 л вина, равным 63%.

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Конец сентября, поздний октябрь.

ВЫДЕРЖКА И ФЕРМЕНТАЦИЯ

Деликатная и мягкая выжимка всей грозди для большей части производства; для оставшейся части применяется отделение винограда от виноградной кисти. Далее строгий порядок виноделия: очищение путем естественного осаждения, медленная ферментация при контролируемой температуре (14°/18°); выдержка 6-8 месяцев на дрожжевом осадке.

ЦВЕТ

Золотистый, теплый, насыщенный соломенный.

АРОМАТ

Чарующие, живые экзотические ароматы ананаса и грейпфрута. Очень приятное развитие, значительное минеральное ощущение.

ВКУС

Вино значительной тонкости, но при этом не теряющее своего характера. Богатство, продолжительность, уравновешенность полностью оправдывают вкусовой аспект. Вино упрямое, с минеральными нотками, насыщенное.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Морская и озерная рыба подчеркивает свойства вина. Хорошо сочетается с блюдами из макарон или риса, оставляет приятные ощущения и в сочетании с приправленными сырами.

МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПИРТА

12,5% об.

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 - info@ottella.it