



OTTELLA



Lugana DOC

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Турбиана (Треббиано ди Лугана)

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

С. Бенедетто ди Лугана. Виноград собирают на собственных виноградниках, которые характеризуются 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

Третья декада сентября

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 5 месяцев на дрожжевом осадке.

ЦВЕТ

Светло-желтый соломенный и сверкающий.

АРОМАТ

В аромате чувствуются экзотические тона, тона цукатов и цитрусовых, изысканные и элегантные тона.

ВКУС

Распространенная выразительная тонкость, во рту появляется значительное ощущение типичности, теплоты и постоянства.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Все блюда как из озерной, так и морской рыбы, супы, макаронные изделия или блюда на основе риса, белое мясо с соусами.

МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПИРТА

12 % 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