



OTTELLA

RosesRoses

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Corvina Veronese, Lagrein, Rondinella

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

С. Бенедетто ди Лугана. Виноград с виноградников в наиболее подходящих зонах, а также в холмистых зонах.

Сбор урожая и отбор винограда происходит только вручную, виноград укладывают в небольшие ящики по 4 кг.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ И УРОЖАЙНОСТЬ

Cordone speronato (кордонная форма) (2,30 м x 0,80 м), урожайность около 9000 кг/га, что эквивалентно 5700 л вина, равным 63%.

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Третья декада сентября, начало октября.

ВЫДЕРЖКА И ФЕРМЕНТАЦИЯ

Отделение винограда от виноградной кисти, далее строгий порядок виноделия; после вымачивания около 10-12 часов при температуре около 8°/10°, в результате

натурального стекания, получается сусло цвета светлорозовой луковой шелухи; затем происходит ферментация в течение 14-18 дней при температуре 18°. После ферментации вино снимают с осадка для избежания малолактоического брожения.

ЦВЕТ

Светло-розовая луковая шелуха.

АРОМАТ

Чарующий аромат белого персика, приятное развитие и хорошее минеральное ощущение.

ВКУС

Вино с сочетанием значительной тонкости и характера.

С приятной кислой ноткой. Продолжение и равновесие удовлетворяют вкусовой аспект.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Блюда с озерной и морской рыбой, приятно сочетается с белым мясом, легкими блюдами и летними блюдами в целом. Отлично подходит в качестве аперитива.

МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СПИРТА

12% об.

ПОДАЕТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

8°/10°



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