



OTTELLA

MOLCEO

LUGANA DOC RISERVA



La sfida contro il tempo.

Grazie alle argille si conserva per una imprevedibile longevità.

VITIGNI

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, a sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai vigneti di proprietà, particolarmente vocati alla produzione di Lugana per l'elevato tenore di argilla bianca.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot.

RENDIMENTO

80 q/Ha

VENDEMMIA

La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano; le uve vengono deposte in piccole casse da 17 Kg. Vendemmia tardiva in Ottobre.

METODO DI PRODUZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, viene applicato un rigoroso protocollo di vinificazione: fermentazione malolattica parziale, affinamento di 18 mesi sulle fecce fini, che avviene per la maggior parte in acciaio ed il restante in botte e barrique.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Dorato intenso. Ammalante al naso, si apre immediatamente con sentori di agrumi, fiori bianchi ed eleganti note minerali. Il palato è ricco, strutturato e complesso con avvolgenti sentori minerali, note di pietra focaia e idrocarburi. Finale persistente. Evoluzione delicata, pensato alla longevità.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, si abbina anche a carni saporite o grasse. Interessante con formaggi stagionati o erborinati e con primi piatti elaborati.

AWARDS

Gambero Rosso

2019 / 3 bicchieri
2018 / 3 bicchieri
2017 / 3 bicchieri
2016 / 3 bicchieri
2015 / 3 bicchieri
2014 / 3 bicchieri
2013 / 3 bicchieri

2012 / 3 bicchieri
2011 / 3 bicchieri
2010 / 3 bicchieri
2009 / 3 bicchieri
2008 / 3 bicchieri
2007 / 3 bicchieri