



OTTELLA

PRIMA LUCE

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



Bei Morgengrauen.

REBSORTEN	Turbiana (Trebbiano di Lugana), Garganega, Sauvignon.
ANBAUGEBIET	San Benedetto di Lugana, im südlichen Teil des Gardasees. Die Trauben stammen aus eigenen Weinbergen in den für die Ursprungsbezeichnung am besten geeigneten Gebieten.
ERZIEHUNGSSYSTEM	Doppelter Guyot.
ERTRAG	60 Dz/ha
LESE	Späte Lese zwischen Ende Oktober und November, ausschließlich von Hand in kleinen 4 kg Kisten.
ANBAUMETHODE	Sanfte und weiche Pressung der ganzen Traube. Es folgt ein strenges Weinbereitungsprotokoll: Abstich durch natürliche Sedimentation, langsame Gärung bei niedriger Temperatur. Mindestens 18 Monate Ruhezeit im Weinkeller vor der Flaschenabfüllung. Ausbau in der Flasche für 6 Monate.
SENSORISCHE BESCHREIBUNG	Gelb mit ausgeprägten goldenen Reflexen. In der Nase kommen warme Noten von getrockneter Aprikose und Honig zum Tragen, lang und anschniegsam. Am Gaumen warm, cremig und einhüllend, mit angenehmen Aprikosennoten. Ein sanftes Gefühl, gekonnt dosiert.
EMPFOHLENE KOMBINATIONEN	Hervorragend mit Blauschimmelkäse, passt gut zu kleinem Trocken Gebäck.