



OTTELLA

LE CREETE

LUGANA DOC



Vino di firma.

Dalle purissime argille, un vino emozionale nell'espressione del dettaglio.

VITIGNI

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, a sud del Lago di Garda. Le uve provengono dal vigneto di proprietà *Le Creete*, 12 ettari nel cuore della Lugana, caratterizzato da un elevato tenore di argilla bianca.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot.

RENDIMENTO

90 q/Ha

VENDEMMIA

Da fine settembre a ottobre inoltrato. La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole casse da 17 Kg.

METODO DI PRODUZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°-18° C); affinamento 6-8 mesi sulle fecce fini.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo dorato intenso. Avvolgente al naso con immediati sentori esotici di ananas e note di pompelmo. Lo sviluppo è piacevolissimo, notevole la sensazione minerale. Vino di carattere, di grande finezza negli aromi. Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, si abbina anche a primi piatti di pasta o riso; riserva piacevoli sensazioni anche con formaggi saporiti ed erborinati.
