



# OTTELLA

## Back to Silence



### 葡萄

特比亚娜（卢佳娜的特雷比亚诺）

### 产区

葡萄产于产区内的圣贝迪卢佳娜、锡尔苗内、波佐伦哥、德胜扎诺加尔达镇最肥沃的地带，均来自于专属的小葡萄园。

### 种植布局和产量

采用双拱形居由式的种植方式，每公顷葡萄产量为8000公斤，约能产出5040升葡萄酒，产率63%。

### 采摘季

较晚，10月下旬

### 精炼和发酵

毫无疑问，这是一款非常丰富而复杂的葡萄酒，按照红葡萄酒的方法酿制，在果皮上长时间浸渍，至少20到30天。

### 色泽

金黄色，深邃，带有橙色的晕染。

### 芳香

香气丰富而复杂，清新细腻，带有柑橘和黄色水果的味道，以及非常优雅的烟熏和硫磺的气味。

### 口感

香气与口感十分协调，具有柑橘、橙子、西柚的回味，以及细腻优雅的青柠韵味。

### 搭配佳肴

适合搭配各种菜肴、海鲜，尤其是生鲜和略为肥腻的鱼类，特别适合亚洲美食，是寿司和生鱼片的绝佳搭档。在地中海的传统美食中，除了搭配肉类和野味外，也是佐餐羊肉和小羊羔肉的完美选择。

### 最低酒精含量

13%

### 最佳饮用温度

10-12° C

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](http://www.ottella.it) - [info@ottella.it](mailto:info@ottella.it)