



OTTELLA

Nasomatto

葡萄

Turbiana (Trebbiano di Lugana), 霞多丽, Incrocio Manzoni

产区

San Benedetto di Lugana以及周边地区。葡萄采摘于自有葡萄园葡萄的采摘和选取全部手工完成，并盛放于小的篮框内可容纳17公斤。

种植布局和产量

双拱局由式，大约每公顷9000公斤的产量，大约合5700升的葡萄酒比例大约63%。

采摘季

八月底

对于 **Trebbiano di Lugana**: 葡萄:9月之后。

精炼和发酵

整个生产过程中轻柔挤压整串葡萄，振动清除茎叶。随后严格依照酿造规程：通过自然沉降，在控制的温度下（14° /18° ）缓慢发酵；和酒糟及酵母中精炼5个月。

色泽

浓烈的稻草黄中泛泛的淡绿色。

芳香

迷人的果香，白桃、百香果，精致典雅。

口感

完全与浓郁的芳香相吻合。引人注目，包含果香同时有矿物质味道以及一丝甜味。

搭配佳肴

适合以海洋或者淡水鱼烹饪的佳肴。也适宜白肉以及奶酪。

最低酒精含量

11% vol.

最佳饮用温度

10° /12°



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