



OTTELLA



BACK TO SILENCE

Lugana doc

Виноградники

Турбиана (Треббьяно ди Лугана)

Район изготовления

Виноград поступает с небольших участков наших собственных виноградников, расположенных в наиболее подходящих районах, расположенных в муниципалитетах Сан-Бенедетто-ди-Лугана, Сирмионе, Поццоленго и Дезенцано-дель-Гарда.

Система выращивания

Двулучий Гайо.

Урожайность

80 кг/г

Сбор винограда

Виноград собирают и сортируют строго вручную и укладывают в небольшие ящики емкостью 17 кг. Поздний сбор урожая в октябре.

Метод изготовления

Винификация с длительной мацерацией на отжимках не менее чем в течение 20-30 дней и ферментация в амфорах

Сенсорное описание

Интенсивный золотистый цвет с оранжевым подтоном. Богатый и сложный нос с явными намеками на цитрусовые, желтые фрукты и элегантными *дымными* и сернистыми нотами. Тонкий и элегантный вкус с цитрусовыми нотами, нюансами апельсина, грейпфрута и лайма.

Рекомендуемые сочетания

Идеально подходит к рыбным блюдам, особенно к сырой и слегка жирной рыбе. Очень популярно для сочетания с блюдами азиатской кухни. Также хорошо сочетается с красным мясом и дичью.

Температура подачи

10° / 12° C