



OTTELLA



## NASOMATTO

Типичное географическое наименование

### Виноградники

Турбиана (Треббиано ди Лугана), Шардоне, Инкрочо Манцони

### Район изготовления

Сан-Бенедетто-ди-Лугана, юг озера Гарда и лимитрофные районы NASOMATTO. Виноград поступает с наших собственных виноградников.

### Система выращивания

Двуплечий Гайо.

### Урожайность

90 кг/г

### Сбор винограда

В конце сентября.

Виноград собирают и сортируют строго вручную, и укладывают в небольшие ящики емкостью 17 кг.

### Метод изготовления

Осуществляется деликатное и мягкое прессование целых кластеров большей части продукции, для оставшейся части выполняется легкое гребнеотделение посредством осцилляции. После этого строгий протокол применяется к винификации: дебурбаж путем естественного осаждения, медленная ферментация при контролируемой температуре (14-18° C); рафинирование в течение 5 месяцев на тонких выжимках.

### Сенсорное описание

Интенсивный соломенно-желтый цвет с зеленоватыми отблесками. Тонкий и элегантный, но с фруктовыми нотами белого персика и маракуйи. Обволакивающее нёбо, с великолепным фруктовым, а также минеральным вкусом, со сладким послевкусием.

### Рекомендуемые сочетания

Великолепно сочетается с блюдами из морской и озерной рыбы, хорошо дополняет белое мясо и сыры.

### Температура подачи

10° /12° C