



OTTELLA

PRIMA LUCE

Типичное географическое наименование

Виноградники

Турбиана (Треббьяно ди Лугана), Гарганега, Совиньон

Район изготовления

Сан-Бенедетто-ди-Лугана, к югу от озера Гарда. Виноград поступает с собственных виноградников поместья, расположенных в наиболее подходящих районах деноминации.

Система выращивания

Двойной Гайо.

Урожайность

60 кг/г

Сбор винограда

Поздний сбор урожая в конце октября - ноябре, строго вручную, в небольшие ящики по 4 кг.

Метод изготовления

Нежное и мягкое прессование всего кластера. Затем – строгий протокол виноделия: выщелачивание путем естественного отстаивания, медленная ферментация при низкой температуре. Перед розливом в бутылки выдерживается в погребе не менее 18 месяцев. Рафинированное в бутылке в течение 6 месяцев.

Сенсорное описание

Глубокий желтый цвет с золотистыми бликами. На носу выделяются теплые ноты сушеного абрикоса и меда, аромат долгий и обволакивающий. Вкус теплый, сливочный, обволакивающий, с приятными абрикосовыми нотками. Сладкая, умело дозированная сенсация.

Рекомендуемые сочетания

Отлично сочетается с голубыми сырами, хорошо подходит к легкой сухой выпечке.

Температура подачи

10° / 12° C

