



OTTELLA

LE CREETE

LUGANA DOC



Фирменное вино.

Виноград произрастал на чистейших глинистых почвах, это эмоциональное вино, до мельчайших деталей.

ВИНОГРАДНИКИ	Турбиана (Треббьяно ди Лугана).
РАЙОН ИЗГОТОВЛЕНИЯ	Сан-Бенедетто-ди-Лугана, к югу от озера Гарда. Виноград поступает с виноградника Le Creete, расположенного на 12 гектарах в самом сердце региона Лугана, характеризующегося высоким содержанием белой глины.
СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ	Двулучий Гюйо.
УРОЖАЙНОСТЬ	90 кг/г
СБОР ВИНОГРАДА	Конец сентября - конец октября. 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. Затем выполняется строгий протокол винификации: дебурбаж путем естественного отстаивания, медленная ферментация при контролируемой температуре (14°-18°С); выдержка в течение 6-8 месяцев на тонких выжимках.
СЕНСОРНОЕ ОПИСАНИЕ	Интенсивный золотисто-желтый цвет. Обволакивающий аромат с экзотическими нотками ананаса и грейпфрута. Очень приятное раскрытие, с замечательным минеральным ощущением. Вино с характером и невероятно изысканным ароматом. Богатство, непрерывность и баланс в достаточной степени удовлетворяют вкус. Строптивное минеральное вино с достаточной тельностью.
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОЧЕТАНИЯ	Идеально подходит к блюдам из озерной и морской рыбы, а также хорошо сочетается с пастой или блюдами из риса. Также сохраняет приятные ощущения с выдержанными и голубыми сырами.
