



# OTTELLA

## LUGANA

LUGANA DOC



*Выражение территории.*

*Обладает исключительной свежестью, ароматом и хорошей кислотностью, являясь результатом необыкновенного сочетания почвы и сорта винограда.*

---

<b>ВИНОГРАДНИКИ</b>	Турбиана (Треббьяно ди Лугана).
<b>РАЙОН ИЗГОТОВЛЕНИЯ</b>	Сан-Бенедетто-ди-Лугана, к югу от озера Гарда. Виноград поступает с собственных виноградников поместья, расположенных в наиболее подходящих районах деноминации.
<b>СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ</b>	Двуплечий Гайо.
<b>УРОЖАЙНОСТЬ</b>	90 кг/г
<b>СБОР ВИНОГРАДА</b>	Третья декада сентября. Виноград собирают и сортируют строго вручную, и укладывают в небольшие ящики емкостью 17 кг.
<b>МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ</b>	Осуществляется деликатное и мягкое прессование целых кластеров большей части продукции, для оставшейся части выполняется легкое гребнеотделение посредством осцилляции. Затем соблюдается строгий протокол винификации: дебурбаж путем естественного отстаивания, медленная ферментация при контролируемой температуре (14°-18°C); выдержка в течение 6-5 месяцев на тонких выжимках.
<b>СЕНСОРНОЕ ОПИСАНИЕ</b>	Соломенно-желтый блестящий. На носу раскрываются приятные экзотические нотки, оттенки засахаренных фруктов и цитрусовых, а также тонкие и элегантные минеральные. На нёбе вино раскрывается значительной выразительной тонкостью, глубиной и авторитетной типичностью, теплой и устойчивой.
<b>РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОЧЕТАНИЯ</b>	Идеально подходит к блюдам из озерной и морской рыбы, супам, соленым первым блюдам, к белому мясу с подливкой.

---