



OTTELLA

MOLCEO

LUGANA DOC RISERVA



Вызов времени.

Благодаря глине сохраняется непредсказуемо долго.

ВИНОГРАДНИКИ	Турбиана (Треббьяно ди Лугана).
РАЙОН ИЗГОТОВЛЕНИЯ	Сан-Бенедетто-ди-Лугана, к югу от озера Гарда. Виноград поступает из виноградников поместья, которые особенно подходят для производства Lugana благодаря высокому содержанию белой глины в почве.
СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ	Двуплечий Гайо.
УРОЖАЙНОСТЬ	80 кг/г
СБОР ВИНОГРАДА	Виноград собирают и сортируют строго ручную и укладывают в небольшие ящики емкостью 17 кг. Поздний сбор урожая в октябре.
МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ	Осуществляется деликатное и мягкое прессование целых кластеров большей части продукции, для оставшейся части выполняется легкое гребнеотделение посредством осцилляции. Затем применяется строгий протокол винификации: частичная малолактическая ферментация, 18 месяцев додерживания на тонких выжимках, в основном в стальных емкостях, остальное выдерживается в бочках и дубовых бочонках.
СЕНСОРНОЕ ОПИСАНИЕ	Интенсивный золотистый цвет. Очаровательный нос вина: оно сразу же раскрывается оттенками цитрусовых, белых цветов и элегантными минеральными нотами. Богатое небо, структурированное и сложное, с обволакивающими минеральными нотками, с намеками на кремль и углеводороды. Стойкое послевкусие. Деликатная эволюция, рассчитанная на продолжительное наслаждение.
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОЧЕТАНИЯ	Идеально подходит к блюдам из озерной и морской рыбы, а также хорошо сочетается с пикантными блюдами из жирного мяса. Интересно со зрелыми или голубыми сырами, а также с изысканными первыми блюдами.
