



OTTELLA

BACK TO SILENCE

VINO BIANCO
In Anfora



UVE

Uve a bacca bianca.

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione con lunga macerazione sulle bucce e fermentazione in anfora con lieviti indigeni.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Dorato intenso con sfumature aranciate. Naso ricco e complesso con chiari sentori di agrumi, frutta gialla ed eleganti note *fumé* e sulfuree. Bocca fine ed elegante di note agrumate, arancio, pompelmo e sfumature di lime.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di pesce, in particolare pesce crudo e lievemente più grasso. Riscuote ampio consenso in abbinamento con piatti della cucina asiatica. Si abbina bene anche alle carni rosse e alla selvaggina.