



OTTELLA

LUGANA

LUGANA DOC



VITIGNI

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

Sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai vigneti di proprietà, nelle zone più vocate della denominazione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

RESA

90 q.li/ha

VENDEMMIA

Terza decade di Settembre. La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole casse.

METODO DI PRODUZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°C); affinamento di 5 mesi sulle fecce fini.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino brillante. Al naso spiccano piacevoli note esotiche, sentori di canditi e agrumi, minerale fine ed elegante. In bocca si presenta di notevole finezza espressiva, spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, minestre, primi piatti saporiti, carni bianche con intingoli.