



OTTELLA

MOLCEO

LUGANA DOC RISERVA



VITIGNI

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da piccole parcelle dei vigneti di proprietà, situati nelle zone più vocate della denominazione, nei comuni di San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo, Desenzano del Garda.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole casse da 17 Kg. Vendemmia tardiva in Ottobre.

METODO DI PRODUZIONE

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, viene applicato un rigoroso protocollo di vinificazione: fermentazione malolattica parziale, affinamento di 18 mesi sulle fecce fini, che avviene per la maggior parte in acciaio ed il restante in botte e barrique.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Dorato intenso. Ammalante al naso, si apre immediatamente con sentori di agrumi, fiori bianchi ed eleganti note minerali. Il palato è ricco, strutturato e complesso con avvolgenti sentori minerali, note di pietra focaia e idrocarburi. Finale persistente. Evoluzione delicata, pensato alla longevità.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, si abbina anche a primi piatti di pasta o riso; riserva piacevoli sensazioni anche con formaggi saporiti ed erborinati.