



OTTELLA

LE CREETE

LUGANA DOC



REBSORTEN

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ANBAUGEBIET

San Benedetto di Lugana, im südlichen Teil des Gardasees. Die Trauben stammen aus dem eigenen Weinberg Le Creete, 12 Hektar im Herzen der Lugana, der sich durch einen hohen Gehalt an weißem Lehm auszeichnet.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelter Guyot

ERTRAG

90 Dz/ha

LESE

Ab Ende September bis weit in den Oktober hinein. Die Lese und die Selektion erfolgen rein von Hand, die Trauben werden in kleinen 17 kg Kisten gesammelt.

ANBAUMETHODE

Sanfte und weiche Pressung der ganzen Traube für den Großteil der Produktion, der Rest nach leichtem Abbeeren durch Schwingung. Danach folgt ein strenges Weinbereitungsprotokoll: Abstich durch natürliche Sedimentation, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur (14°C/ 18°C). Ausbau 6-8 Monate auf feinem Trester.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Intensives Goldgelb. Einnehmend in der Nase mit unmittelbar wahrnehmbaren exotischen Anklängen von Ananas und Grapefruit. Die Geschmacksentwicklung ist überaus angenehm, bemerkenswert der mineralische Eindruck. Charaktervoller Wein von großer Finesse in den Aromen. Fülle, Kontinuität und Ausgewogenheit werden dem Anspruch an den Geschmack in jeder Hinsicht gerecht.

EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Ideal zu Gerichten mit Süßwasser- und Seefisch, gute Kombination auch mit ersten Gängen mit Nudeln oder Reis. Wartet auch zu würzigem Käse und Blauschimmelkäse mit angenehmen Geschmackserlebnissen auf.