



OTTELLA

LUGANA

LUGANA DOC



REBSORTEN

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ANBAUGEBIET

Im südlichen Teil des Gardasees. Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen in den für die Ursprungsbezeichnung am besten geeigneten Gebieten.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelter Guyot

ERTRAG

90 Dz/ha

LESE

Dritte Dekade im September. Die Lese und die Selektion erfolgen rein von Hand, die Trauben werden in kleinen Kisten gesammelt.

ANBAUMETHODE

Sanfte und weiche Pressung der ganzen Traube für den Großteil der Produktion, der Rest nach leichtem Abbeeren durch Schwingung. Im Anschluss ein strenges Weinbereitungsprotokoll: Abstich durch natürliche Sedimentation, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur (14°C/18°C); Ausbau 5 Monate auf feinem Trester.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Glänzendes Strohgelb. In der Nase kommen angenehme exotische Noten, Anklänge von kandierten Früchten und Zitrusfrüchten zum Tragen, fein und elegant mineralisch. Im Mund bemerkenswert feine Ausdrucksstärke, sehr typische Eigenheit, warm und persistent.

EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Ideal mit Süßwasser- und Seefisch, Suppen, würzigen ersten Gängen, weißem Fleisch und Soßen.