



OTTELLA

# MOLCEO

LUGANA DOC RISERVA



---

## REBSORTEN

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

---

## ANBAUGEBIET

Die Trauben stammen aus kleinen Parzellen unserer eigenen Weinbergen. Sie befinden sich in den für die Ursprungsbezeichnung am besten geeigneten Gebieten, in den Gemeinden San Benedetto di Lugana, Sirmione, Pozzolengo, Desenzano del Garda.

---

## ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelter Guyot

---

## ERTRAG

80 Dz/ha

---

## LESE

Die Lese und die Selektion erfolgen rein von Hand, die Trauben werden in kleinen 17 kg Kisten gesammelt. Späte Lese im Oktober.

---

## ANBAUMETHODE

Sanfte und weiche Pressung der ganzen Traube für den Großteil der Produktion, der Rest nach leichtem Abbeeren durch Schwingung. Im Anschluss wird ein strenges Weinbereitungsprotokoll angewandt: teilweise malolaktische Gärung, 18 Monate Ausbau auf feinem Trester, der zum Großteil in Stahl erfolgt und für den Rest im Fass und im Barrique.

---

## SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Intensives goldgelb. Er öffnet sich unmittelbar mit Anklängen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und eleganten mineralischen Noten. Am Gaumen voll, strukturiert und komplex mit einnehmenden mineralischen Anklängen, Noten nach Feuerstein und Kohlenwasserstoff. Persistenter Abgang. Delikate Entwicklung, für Langlebigkeit gedacht.

---

## 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.