



OTTELLA

# PRIMA LUCE

BIANCO VENETO PASSITO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



---

## REBSORTEN

Getrocknete weiße Trauben.

---

## ANBAUMETHODE

Vinifikation in edelstahltanks. Mindestens 24 Monate  
Ruhezeit im Weinkeller vor der Flaschenabfüllung.  
Ausbau in der Flasche für 6 Monate.

---

## SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Gelb mit ausgeprägten goldenen Reflexen.  
In der Nase kommen warme Noten von getrockneter  
Aprikose und Honig zum Tragen. Am Gaumen warm,  
cremig und einhüllend, mit angenehmen Aprikosennoten.  
Ein sanftes Gefühl, gekonnt dosiert.

---

## EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

Hervorragend mit Blauschimmelkäse, passt gut zu kleinem  
Trockengebäck.