



OTTELLA

LUGANA

LUGANA DOC



Espressione del territorio.

Dotato di esclusiva freschezza, sapidità e un buon nervo acido, frutto dello straordinario connubio suolo-vitigno.

VITIGNI	Turbiana (Trebbiano di Lugana).
ZONA DI PRODUZIONE	San Benedetto di Lugana, a sud del Lago di Garda. Le uve provengono dai vigneti di proprietà, nelle zone più vocate della denominazione.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio Guyot.
RENDIMENTO	90 q/Ha
VENDEMMIA	Terza decade di Settembre. La vendemmia e la selezione avvengono rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole casse da 17 Kg.
METODO DI PRODUZIONE	Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito, un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°C); affinamento di 5 mesi sulle fecce fini.
DESCRIZIONE SENSORIALE	Giallo paglierino brillante. Al naso spiccano piacevoli note esotiche, sentori di canditi e agrumi, minerale fine ed elegante. In bocca si presenta di notevole finezza espressiva, spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, minestre, primi piatti saporiti, carni bianche con intingoli.
