

Lugana DOC "Le Creete", Ottella

Druvorna till detta vin kommer från vingården "Le Creete" där jordmånen domineras av den för området kända vita leran. Skörden sker för hand i slutet av september och druvorna förs till vineriet i traditionella små korgar där en noggrann selektering av druvorna sker.



Årgång	2023
Druvsort	Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Vingården Le Creete i San Benedetto di Lugana
Producent	Ottella
Altitud	250 meter över havet
Jordmån	Vit, kompakt, stenig och kalkrik lerjord
Skördeuttag	9000 kg / hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Varsam pressning av hela klasar och sedan långsam temperaturkontrollerad jäsning mellan 14-18 grader.
Utveckling och lagring	Vinet ligger på sin jästfällning mellan 6-8 månader innan buteljering.

Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Fruktig och aromatisk doft av gula äpplen, tropisk frukt, citrus och halm.

Smak: Aromatisk smak av gula frukter, tropiska frukter med friska inslag av citrus och fräsch mineralitet.

Passar till: Servera gärna till skaldjursrätter, eleganta fiskrätter, krämiga ostar eller till arancini, risbollar med olika fyllningar bestående av pistagenötter, ragu eller diverse grönsaker.

Ottella

Det är utmaningen att kunna framställa kvalitetsviner i Lugana och dessutom kunna förmedla en känsla av "terroir" som driver bröderna Lodovico, Francesco och Michele Montresor. Druvan Trebbiano di Lugana, som lokalt kännetecknas som Turbiana, har genetiska likheter med Verdicchio men har enligt nutida forskningar och experter en helt egen och unik karaktär som inte kan sammankopplas med andra kloner av Trebbiano. Jordmånen består av den unika vita leran med glaciära inslag som bildades efter istiden och som tydligt präglar mineraliteten i vinerna från Ottella.