

## Blanc de Blancs Brut Metodo Classico, Ottella

Druvorna till Ottellas mousserande Blanc de Blancs odlas i vingårdar belägna i San Benedetto di Lugana. Druvorna skördas för hand och förs sedan till vineriet där inledande jäsning tar vid. Vinet ligger på sin jästfällning i 12 månader. Detta mousserande vin framställs genom en metod som kallas "Solouva" - istället för att addera fruktos för att sätta igång den andra jäsningen i flaskan, används lagrad söt druvmust där sockret bevarats naturligt då man fryst denna vid tiden av pressningen av druvorna. Sockerhalten är 3,8 gram per liter.



<b>Årgång</b>	NV
<b>Druvsort</b>	100% Chardonnay
<b>Alkoholhalt</b>	12%
<b>Produkttyp</b>	Mousserande
<b>Ursprung</b>	San Benedetto di Lugana
<b>Producent</b>	Ottella
<b>Altitud</b>	250 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Vit lera, speciell i denna regionen
<b>Skördeuttag</b>	9000 kg / hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Efter skörd jäser vinet i rostfria ståltankar.
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet ligger på sin jästfällning i 12 månader.

### Kommentar

**Färg:** Ljus färg

**Doft:** Fruktig och frisk doft av gul frukt, vita blommor, persika och stenfrukt

**Smak:** Vinet har en finstämd fruktighet med smak av persika, stenfrukt, och vita blommor med vital syra och elegant avslut.

**Passar till:** Servera gärna till skaldjur, eleganta fiskrätter eller till krämiga färskostar

### 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 forskning 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.