



OTTELLA LUGANA DOC 2017

VITIGNO • Turbiana (Trebbiano di Lugana)

ZONA DI PRODUZIONE • San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati per l'elevato tenore d'argilla bianca. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 17.

SESTO D'IMPIANTO E RESA • Guyot doppio archetto, resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

PERIODO DI VENDEMMIA • Terza decade di Settembre.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE • 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°); affinamento 5 mesi su fecce e lieviti fini.

COLORE • Giallo paglierino chiaro e scintillante.

NASO • Appaiono note esotiche, canditi ed agrumi, minerale fine ed elegante.

BOCCA • Diffusa finezza espressiva, in bocca appare lo spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

CIBO • Tutti i piatti a base di pesce, sia di lago che di mare, minestre, primi piatti saporiti di pasta o riso, carni bianche con intingoli.

GRADO ALCOLICO MINIMO • 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 10°/12°

