LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Gemei
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Ottella
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Alto Mincio
Cépages	25% cabernet sauvignon, 50% corvina veronese, 25% merlot
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	L'Azienda Agricola Ottella se situe sur la commune de Peschiera del Garda, à San Benedetto di Lugana exactement, au bord de Lac de Garde. La légende veut que le domaine doive son nom à la naissance, en l'an 1500, de huit (otto en Italien) jumeaux au coeur-même de la zone classique de Lugana. Le blason du domaine, conservé dans la cour de la maison familiale, en confirmerait la véracité historique. Selon un texte de l'historien Lamberto Paronetto datant de 1900, Ottella est décrite à la fin du 19ème siècle comme l'unique producteur véronais de Lugana. Le domaine comprend actuellement 40 ha de vignobles dont la majeure partie est plantée de Turbiana ou Trebbiano di Lugana, cépage à la base de la DOC Lugana. Il est strictement liée aux Montresor, l'une des familles véronaises les plus estimées dans le monde du vin. Ottella se situe ainsi au faite de l'appellation Lugana et ses vins se distinguent par un style clairement marqué par la finesse, l'intensité aromatique et la minéralité. Aujourd'hui, le domaine possède 40 ha de vignobles, dont la majorité est plantée de turbiana/trebbiano di lugana, le cépage principal de la DOC Lugana. La famille Montresor, propriétaire historique et actuel propriétaire du domaine, fait partie des familles les plus estimées dans l'univers des vins. Elle est à l'origine de l'appellation Lugana dont elle fait territorialement partie. Ses vins se distinguent par une remarquable finesse, une intensité aromatique et une minéralité rafraîchissante. Ottella produit trois vins de style et d'intensité complètement différents. Le Molceo est la référence absolue du domaine. Ces cinq dernières années, il a à chaque fois obtenu la plus haute distinction dans le célèbre guide des vins 'Gambero Rosso'. Le Gemei est l'exemple par excellence d'un vin pur à 100% ! Une couleur rouge rubis brillante, un nez plein de fruits mûrs, une bouche fruitée et très élégante, et des tannins plein de souplesse. Belle persistence en finale. Sans doute l'un des vins les plus forts de notre gamme en terme de rapport qualité/prix : une telle intensité,un tel équilibre et une telle fraîcheur à ce prix-là, c'est exceptionnel !!!
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	San Benedetto di Lugana, vignobles de propriété. Taille de la vigne: Cordon Royat.
Rendement	Environ 9000 kg de fruit par hectare.
Vendange	Vendanges manuelles de fin septembre à mi-octobre.
Vinification	Une partie du vin fait la fermentation alcoolique en cuves inox et l'autre partie en tonneaux, suivi par la fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en l'acide lactique).
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois de repos en tonneaux.
Analytique	Alc. 12,5%
Production	60.000