LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Lugana Le Creete
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Ottella
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	DOP Lugana
Cépages	100% turbiana
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 Lugana Le Creete a une couleur intense jaune-paille dorée. Le nez développe des arômes exotiques envoûtans et une belle minéralité. La bouche allie caractère et grande finesse. Riche et équilibrée, elle se prolonge sur une superbe minéralité.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Le Creete est un vignoble de propriété situé à San Benedetto di Lugana. Le sous-sol est très particulier: il contient beaucoup d'argile blanche.
Rendement	9.000 kg de fruit par hectare
Viticulture	Biologique
Vendange	Vendanges manuelles de fin septembre au début octobre.
Vinification	Brève macération sur peaux ; séparation des peaux via sédimentation naturelle ; fermentation alcoolique à 14 - 18 °C.
Elevage	Le vin est affiné 6 à 8 mois sur lies en cuves inox et une partie du vin en vieilles foudres.
Analytique	Alc. 12,50 % vol
Production	100.000