LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Lugana Riserva Molceo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ottella
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOP Lugana
Cépages	100% turbiana
Alcohol percentage	12,00% 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'. La Lugana Molceo a une couleur dorée. Son nez développe des arômes d'agrumes, de fleurs, avec une belle minéralité fine et élégante. La bouche est souple, longue et vivace. Evolution délicate et pulpeuse. Un Lugana tourné vers le futur.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles de propriété situés à San Benedetto di Lugana. Beaucoup d'argile blanche dans le sous-sol.
Rendement	8.000 kilos de fruit par hectare
Viticulture	Biologique
Vendange	Vendanges manuelles tardives en octobre.
Vinification	Brève macération sur peaux ; séparation des peaux via sédimentation naturelle ; fermentation alcoolique à 14 - 18 °C ; partielle fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Elévage de 16 mois donc 12 mois en cuves inox et 4 mois en foudres.
Analytique	Alc. 13 % vol.
Production	25.000
Recensentscores	Wine Enthusiast: 89 Gambero Rosso: 3