LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Lugana
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Ottella
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, subtilement minéral, 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 a une couleur jaune paille intense aux reflets verts. Le nez développe des arômes exotiques profonds, et notes d'agrumes et de fruits confits. La bouche est fine et très expressive à la fois, sur les mêmes arômes. Belle persistance en finale.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	San Benedetto di Lugana, vignobles de propriété.
Rendement	9.000 kg de fruit par hectare
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Bref contact sur peaux, fermentation en cuves inox à température contrôlée.
Elevage	6 mois en cuves inox, sur les lies.
Analytique	Alc. 12,00 %
Production	300.000

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30