LICATA

FICHE DE VIN

Nom	RosesRoses
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Ottella
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Alto Mincio
Cépages	corvina veronese, lagrein, rondinella
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 Rosesroses a une couleur rose brillante et des arômes de pêche blanche aux accents minéraux. La bouche est fine et a du caractère. Très beau rosé élégant à déguster en toute occassion.
Servir sur	apéritif, charcuterie, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés
Origine	San Benedetto di Lugana, vignobles de propriété ; taille de la vigne: Cordon Royat.
Rendement	Environ 9.000 kilos de fruit par hectare.
Vendange	Vendange manuelle fin septembre, début octobre.
Vinification	Brève macération pelliculaire à 10 ° C suivie par la fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée de 18 ° C. Le jus vient ensuite séparé du moût pour éviter la fermentation malolactique.
Elevage	Après un repos de quelques semaines en cuves inox, le vin est commercialisé.
Analytique	Alc. 12,00%
Production	40.000